

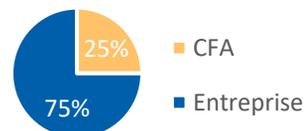


CAP

POISSONNIER - ÉCAILLER

RNCP n° 5227

-  **Public** — 16-30 ans (sauf exceptions listées sur notre site)
-  **Prérequis** — Aucun sauf si moins de 16 ans, avoir fini le 1^{er} cycle de l'enseignement secondaire correspondant à un niveau de 3^{ème}
-  **Durée** — Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre (selon le profil du candidat)
-  **Rythme** — 12 semaines de 35h de cours par an et le reste du temps en entreprise
Modification possible selon le calendrier et les examens



OBJECTIFS

Former le candidat pour qu'il obtienne son diplôme de niveau 3 et acquière les compétences et connaissances lui permettant de devenir poissonnier et ainsi maîtriser les méthodes de conservation et les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques.

COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, l'apprenti(e) sera capable de :

- Assure la réception et le stockage des produits livrés
- Transformer et commercialiser des produits de la mer et certains poissons d'eau douce
- Respecter les règles d'hygiène, de santé, de sécurité du travail et de traçabilité
- Présenter et mettre en valeur les divers produits et en assurer la vente.

QUALITÉS SOUHAITÉES

Goût du contact et de la relation client
Sens du service : écoute, amabilité, disponibilité
Sens de l'organisation et des priorités
Rigueur, dynamisme et réactivité
Patience et diplomatie

DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Pré-inscription possible toute l'année
Contact par mail ou par tel
Réunion d'information collective
Entretien individuel

TARIFS

Aucun frais de formation à charge pour l'apprenti(e) (Pris en charge par les OPCO à hauteur max de 15000€/an)

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation

ACCESSIBILITÉ

Adaptation des parcours par les référents handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référent handicap : Stéphanie BARTHET

LIEU DE FORMATION

BASSIN Formation COBAS
1, Boulevard des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassinformation-cobas.fr ou **05 57 52 72 90**



CAP POISSONNIER - ECAILLER

La formation

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Organisation et préparation des produits
Transformation des produits
Vente et commercialisation
Prévention santé environnement
Chef d'œuvre (Démarche de projet)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques.

MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées pour la formation
Plateaux techniques et ateliers professionnels

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français
Histoire / Géographie / Education Morale et Civique
Mathématiques / Sciences Physiques et chimiques
Langue vivante 1 (Anglais ou Espagnol)
Education Physique et Sportive

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves de certification organisées par le Rectorat.

MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre
Intervenants externes qualifiés

TAUX DE RÉMUNÉRATION

	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC <i>Durée d'exécution du contrat</i>
2 ^{ème} année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	

La rémunération peut être supérieure à ces montants si l'entreprise applique des accords particuliers (convention collective ou accords de branches professionnelles, d'entreprises...)

Et après ?

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES ET DÉBOUCHÉS

Poissonnier, Ecailler
Employé de marée

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

MC Employé traiteur
Bac pro Poissonnier Ecailler Traiteur

Les débouchés se situent dans les poissonneries (sédataires et non sédataires), poissonnerie-traiteurs, entreprises de mareyage, ateliers de transformation et/ou grossistes, rayons de poissonnerie de grandes surfaces, restaurants, brasseries.

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassininformation-cobas.fr

ou

05 57 52 72 90