

# CAP POISSONNIER



**Un métier qui exige une connaissance parfaite des produits aquatiques et des techniques de transformation.**

Un poissonnier a la capacité d'apprécier la qualité des produits à tous les stades. Il est donc capable de présenter les différents produits et d'assurer l'acte de vente. Il pourra exercer des toutes les filières du secteur : la criée, les mareyeurs, les traiteurs,

Un métier qui exige un comportement et une tenue adaptés dans les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

## Principales missions :

Réceptionner et stocker les produits livrés

Transformer des produits de la mer et certains poissons d'eau douce

Veiller à la propreté de son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Réaliser différentes méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage, ...)

Réaliser le banc, accueillir et conseiller la clientèle

Préparer les poissons (vidage, écaillage, filetage, ...)



### DÉBOUCHÉS

- ✓ Poissonnier(ère)
- ✓ Commerçant(e) en alimentation
- ✓ Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- ✓ Commis poissonnier

### QUALITÉS REQUISES

- ✓ Être en bonne condition physique (*station debout prolongée*)
- ✓ Bonne présentation vestimentaire
- ✓ Dynamique
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Goût du contact
- ✓ Autonome
- ✓ Rapide
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Facilité d'adaptation



LA FORMATION

La formation doit permettre à l'apprenti(e) d'accéder progressivement à un niveau de compétences et de qualification afin de lui donner la possibilité de **le rendre immédiatement opérationnel en entreprise.**

ENSEIGNEMENTS

Professionnel

- La filière pêche et la place du poissonnier
- Les équipements, matériels et outillages
- Les produits et leurs transformations
- La commercialisation et la communication
- Les sciences appliquées à l'alimentation
- La connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Prévention Sécurité Environnement

Général

- Mathématiques
- Français
- Histoire - Géographie
- Langue Vivante Etrangère (facultatif)
- Education Physique et Sportive

12 semaines de cours par an  
**Alternance à la semaine**

TAUX DE RÉMUNÉRATION D'UN APPRENTI

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

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

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE :

- BAC PRO Poissonnier Ecailler Traiteur
- BAC RPO Commerce
- CQP de spécialisation

Contacts

Pour tout renseignement et inscription :  
**05.57.52.72.90**

