

Lundi 6 octobre 2014, communiqué de presse

BASSIN Formation présent au salon CHR

BASSIN Formation COBAS est un des outils de développement économique du territoire puisque cette structure propose des formations en adéquation avec les besoins de main d'œuvre des entreprises locales.

Il s'agit d'un pôle multi métiers au sein duquel chacun peut trouver une formation adaptée à son projet. Le panel de services proposés est très large de façon à pouvoir répondre à une majorité de demandes en termes de formations. L'Apprentissage est, depuis de nombreuses années, reconnu pour sa capacité à former, insérer professionnellement et socialement les apprenti(e)s : plus de 7 jeunes sur 10 trouvent un emploi à l'issue de leur formation.

L'Apprentissage offre la possibilité pour un jeune de préparer un CAP ou un BAC PRO dès la sortie du collège mais aussi en cours de cursus au Lycée. C'est aussi après le BAC, pour de plus en plus de jeunes, la solution choisie pour préparer un BTS.

17 diplômes du CAP au BTS, préparés en alternance par apprentissage :

Les 7 filières proposées à BASSIN Formation :

- Hôtellerie et Restauration,
- Maintenance Nautique,
- Vente, Commerce,
- Produits de la Mer,
- Gestion des PME,
- Maintenance Automobile,
- Coiffure

Les atouts de l'Apprentissage

Pour un jeune :

- Apprendre un métier en entreprise par le travail et au CFA en étudiant.
- Accéder au monde professionnel et vivre la réalité de l'entreprise.
- Percevoir un salaire et accéder à une première indépendance financière.
- Acquérir une expérience professionnelle et être opérationnel dans une entreprise.
- Poursuivre ses études jusqu'au niveau supérieur.
- L'accès à l'emploi pour plus de 7 apprenti(e)s sur 10, en moyenne 7 mois après la fin de la formation.

Pour une entreprise :

- Transmettre un savoir faire et une culture professionnelle.
- Préparer le futur recrutement d'un collaborateur
- Compléter les compétences de son équipe
- Bénéficier d'aides financières (aide régionale - crédit d'impôts – exonération de charges)

Il est possible de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à fin novembre

Le CAP Poissonnier, détails de la formation :

Deux parcours sont possibles pour suivre cette formation :

- ▶ Sortant d'un niveau 3^{ème} Générale : CAP en 2 ans (en Contrat d'Apprentissage)
- ▶ Titulaires de CAP connexes (Vente, métiers de bouche), titulaires du baccalauréat (général, bac professionnel, niveaux supérieurs) : CAP en 1 an (en Contrat d'Apprentissage)

Plus de 70 apprenti(e)s ont été formés depuis le lancement de la formation en 2011. Il s'agit d'une filière à forte demande de main d'œuvre qualifiée qui éprouve des difficultés à recruter.

Nombre actuel d'apprenti(e)s : 17

Nombre de maîtres d'apprentissage sur le Bassin d'Arcachon : 5

L'environnement professionnel

L'environnement technique du métier concerne la connaissance et la reconnaissance des produits aquatiques, des diverses techniques de transformation et de leur mise en œuvre. La capacité à apprécier la qualité des produits à tous les stades, à présenter les différents produits et à assurer l'acte de vente. L'environnement professionnel et commercial dans lequel le poissonnier exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés en ce qui concerne les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Le métier :

Le titulaire du **CAP Poissonnier** peut être employé(e) de marée ou poissonnier dans une poissonnerie artisanale ou dans une grande surface. Le poissonnier assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce. Il peut également devenir ouvrier professionnel dans la transformation des produits de la mer. Le poissonnier connaît de très nombreux poissons et crustacés. Il maîtrise leurs méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...), sait les préparer (vidage, écaillage, filetage...) et les cuisiner. Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.

Les débouchés

Les professionnels qui maîtrisent la gestion des produits frais peuvent évoluer vers des postes à responsabilité après quelques années d'expériences. En effet, dans le secteur de la grande distribution notamment, de nombreux responsables de rayon, responsables produits frais et directeurs de magasins sont issus de la filière produits de la mer.

Poursuite d'étude

Mention complémentaire Employé traiteur, BAC PRO Poissonnier écailler traiteur, BAC PRO Commerce, CQP de spécialisation.

Les qualités requises

Bonne présentation vestimentaire, dynamisme, esprit d'équipe, goût du contact, autonomie, rapidité d'exécution, organisation, facilité d'adaptation.

La présence du CFA BASSIN Formation sur le salon CHR avec le stand PECHE ET MER :

En 2013, 277 exposants et 7250 visiteurs professionnels ont fréquenté ce salon, ce qui représente une très grande opportunité de mise en valeur des produits de la pêche et des savoir-faire de la filière locale.

Grâce au concours du FEP - Fonds Européen de la Pêche - BASSIN Formation COBAS pilote et porte le projet pour le collectif qui rassemble les acteurs économiques suivants, tous présents sur le stand :

- Le Comité Départemental des Pêches et de la Mer, CDPMEM de la Gironde.
- Les Pêcheurs d'Aquitaine au titre de l'organisation des producteurs.
- La Halle à marée du port de pêche.
- L'Union Nationale des Poissonniers de France
- Des professionnels mareyeurs, poissonniers, transformateurs,
- Des apprentis du CAP Poissonnier et du CAP Cuisine

2014: la COBAS a souhaité, via BASSIN Formation, poursuivre approfondir cette dynamique, élargir la participation des acteurs de la filière à travers un stand plus diversifié. Il s'agit de consolider un esprit et un savoir-faire partenarial réunissant les acteurs professionnels arcachonnais.

La présence de BASSIN Formation sur le salon CHR, c'est aussi l'occasion d'être au cœur du monde de l'entreprise, de tisser des relations avec les professionnels, de montrer son savoir-faire et de valoriser ses apprentis.

C'est aussi l'opportunité de donner envie aux professionnels de former un apprenti et aux jeunes d'entrer dans le métier de la poissonnerie.

Plusieurs entreprises sont encore à la recherche d'un candidat pour signer un contrat d'apprentissage.

Chiffres clés de la filière pêche et mer :

- 300 marins travaillent en intra-Bassin ou à l'océan
- Plus de 120 navires de pêche
- 13 mareyeurs et 24 poissonniers inscrits à la criée d'Arcachon
- Environ 2600 tonnes de poisson vendues chaque année
- Chiffre d'affaires : 16.3 millions d'euros
- La sole commune représente 75% du chiffre d'affaires global
- Principaux poissons du Bassin : sole commune, seiche, calamar, bar, céteau, maigre, mullet, baudroies, merlu, sole, grande vive, dorade royale, merlan, bonite, turbot, marbre, dorade grise, rouget barbet, sar, maquereau.
- L'ostréiculture représente aujourd'hui 320 entreprises, et un peu plus de 1000 emplois, pour un chiffre d'affaires de 40 millions d'euros. Quant à elle, la pêche emploie près de 250 personnes dans plus de 100 entreprises, pour un chiffre d'affaires total estimé à 20 millions d'euros.

Renseignements :

BASSIN Formation - 1, boulevard des Miquelots - 33260 LA TESTE DE BUCH

Tel : 05 57 52 72 90, [orientation@ bassinformation-cobas.fr](mailto:orientation@bassinformation-cobas.fr)

Contact presse :

Caroline GENTILE - Tel : 07 88 00 08 05