



CAP POISSONNIER

► Secteur 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 oeuvre. 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 dans 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 commis poissonnier dans une poissonnerie artisanale ou de 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 d'eau douce et d'eau de mer. 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 dans des postes à responsabilité après quelques années d'expériences, en conséquence, et 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.

Centre de Formation des Apprenti(e)s

Formation Professionnelle Continue

Atelier de Pédagogie Personnalisée

1, Boulevard des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH
Tél. 05 57 52 72 90
Fax. 05 57 52 72 96

Nous contacter
orientation@bassininformation-cobas.fr

Infos et conseils
www.apprentissage.aquitaine.fr
www.agglo-cobas.fr



► Qualités requises

- Etre en bonne condition physique (longues stations debout).
- Bonne présentation vestimentaire
- Etre dynamique
- Esprit d'équipe
- Goût du contact

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Autonomie
- Rapidité d'exécution
- Sens de l'organisation
- Facilité d'adaptation



LE POLE MULTIMETIERS DE LA COBAS A VOTRE SERVICE

Informations, Conseils, Accompagnement de vos projets...

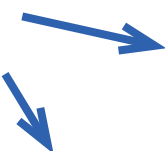
► La Formation

Elle se déroule pour partie au Centre de Formation des Apprenti(e)s de la COBAS avec des applications pratiques chez des professionnels de la filière (criée, mareyeurs, laboratoires traiteurs...) et avec une forte alternance en entreprise. Les modules techniques sont animés par des spécialistes : consultants, poissonniers, mareyeurs, responsables de halles à marée, représentants d'organisations professionnelles, traiteurs et chefs cuisiniers.

ENSEIGNEMENTS	Professionnel
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
	Général
	<ul style="list-style-type: none"> • Français - Histoire - Géographie • Mathématiques • Education Physique et Sportive • Langue vivante



2 Possibilités
Vous êtes titulaire



► Titulaires de CAP connexes (Vente, métiers de bouche)
► Titulaires de BAC (Général, bac professionnel, niveaux supérieurs).

► Sortant d'un niveau 3^{ème} Générale

CAP en 2 ans
En Contrat d'Apprentissage

CAP en 1 an
En Contrat d'Apprentissage
En contrat de Professionnalisation
En formation Continue

Pour tout renseignement et inscriptions candidats
05.57.52.72.90

Christine MASSE
cmasse@bassinformation-cobas.fr

Eglantine SORBIER
esorbier@bassinformation-cobas.fr

Taux de rémunération d'un Apprenti

Ancienneté/Âge	16-17 ans	18-20 ans	21 ans et plus
1 ^e année	25 % du SMIC	41 % du SMIC	53 % du SMIC
2 ^e année	37 % du SMIC	49 % 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...).

