



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
info@cfa-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
- Organisé
- Facilité d'adaptation



► 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
Général

- Organisation et préparation
- transformation des produits
- Vente et commercialisation
- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences Appliquées
- Education Physique et Sportive
- Langue vivante



2 Parcours possibles

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

CAP en 2 ans
En Contrat d'Apprentissage

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

CAP en 1 an
En Contrat d'Apprentissage

Pour tout renseignement et inscriptions candidats, entreprises

Christine MASSE
05.57.52.72.90
cmasse@cfa-cobas.fr