



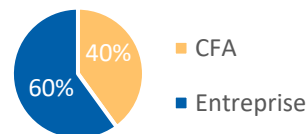


BAC
PRO

POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR

RNCP n° 7069

-  **Public** — 16-30 ans (sauf exceptions listées sur notre site)
-  **Prérequis** — Avoir un diplôme de niveau 3 ou avoir fait une année de seconde de bac à minima
-  **Durée** — Contrat de 24 mois dont 1350 heures de formation en centre (selon le profil du candidat)
-  **Rythme** — 19 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 4 et maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, de la réception des matières premières jusqu'à leur commercialisation, en passant par la fabrication de produits traiteur crus ou cuits dans le respect de la réglementation en vigueur

COMPÉTENCES VISÉES

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

- Assurer les opérations d'approvisionnement et de conservation des poissons et autres produits de la mer
- Choisir les matières premières et organiser les étapes de la fabrication
- Transformer des produits aquatiques crus, confectionner et mettre en valeur des produits traiteurs (hors d'œuvres, potages, plats cuisinés...)
- Participer à la gestion de l'entreprise et animer une équipe
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

QUALITÉS SOUHAITÉES

Sens du contact et de l'accueil
Sens du service : écoute, amabilité, disponibilité
Sens de l'organisation et des priorités
Esprit d'analyse et esprit d'équipe
Prise d'initiatives

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

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

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



BAC PRO POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

La formation

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Connaissances technologiques et scientifiques
Pratique professionnelle sur l'organisation de la production, la transformation et la fabrication des produits avec une démarche qualité
Communication 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
Mathématiques
Langue vivante 1 (Anglais)
Histoire / Géographie / Education Morale et Civique
Economie - Droit
Arts appliqués et cultures artistiques
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} Bac Pro	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
Term. Bac pro	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	Durée d'exécution du contrat

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 en restaurant, Travail en criée
Commerçant en alimentation
Commercial en produits de la mer / Traiteur de la mer

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS Management Commercial Opérationnel

Les débouchés se situent dans les commerce alimentaires spécialisés de proximité (poissonnerie), grandes et moyennes surfaces, grossistes, semi grossistes, industries agro alimentaires, traiteur

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassininformation-cobas.fr

ou

05 57 52 72 90