





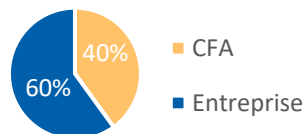


BAC  
PRO

# 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](mailto: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 <sup>ère</sup> Bac Pro	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC <i>Durée d'exécution du contrat</i>
Term. Bac pro	55% du SMIC	67% du SMIC	78% 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...)*

## 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](mailto:orientation@bassininformation-cobas.fr)

ou

**05 57 52 72 90**