





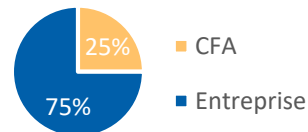


CAP

## POISSONNIER - ÉCAILLER

RNCP n° 5227

-  **Public** — 16-30 ans (sauf exceptions listées sur notre site)
-  **Prérequis** — Aucun sauf si moins de 16 ans, avoir fini le 1<sup>er</sup> cycle de l'enseignement secondaire correspondant à un niveau de 3<sup>ème</sup>
-  **Durée** — Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre (selon le profil du candidat)
-  **Rythme** — 12 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 3 et acquière les compétences et connaissances lui permettant de devenir poissonnier et ainsi maîtriser les méthodes de conservation et les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques.

## COMPÉTENCES VISÉES

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

- Assure la réception et le stockage des produits livrés
- Transformer et commercialiser des produits de la mer et certains poissons d'eau douce
- Respecter les règles d'hygiène, de santé, de sécurité du travail et de traçabilité
- Présenter et mettre en valeur les divers produits et en assurer la vente.

## QUALITÉS SOUHAITÉES

Goût du contact et de la relation client  
Sens du service : écoute, amabilité, disponibilité  
Sens de l'organisation et des priorités  
Rigueur, dynamisme et réactivité  
Patience et diplomatie

## DÉLAIS &amp; 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

**Pour toute information**

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

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





## CAP POISSONNIER - ECAILLER

### La formation

#### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Organisation et préparation des produits  
Transformation des produits  
Vente 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  
Histoire / Géographie / Education Morale et Civique  
Mathématiques / Sciences Physiques et chimiques  
Langue vivante 1 (Anglais ou Espagnol)  
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> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC <i>Durée d'exécution du contrat</i>
2 <sup>ème</sup> année	39% du SMIC	51% 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...)  
En cas de 3<sup>ème</sup> année, les taux de rémunération seront identiques à ceux de la 2<sup>ème</sup> année.*

### Et après ?

#### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES ET DÉBOUCHÉS

Poissonnier, Ecailler  
Employé de marée

#### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

MC Employé traiteur  
Bac pro Poissonnier Ecailler Traiteur

Les débouchés se situent dans les poissonneries (sédentaires et non sédentaires), poissonnerie-traiteurs, entreprises de mareyage, ateliers de transformation et/ou grossistes, rayons de poissonnerie de grandes surfaces, restaurants, brasseries.

### Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

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

ou

**05 57 52 72 90**