



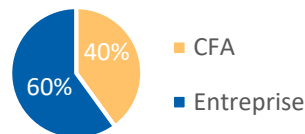


BAC
PRO
NIVEAU 4

POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR

RNCP 37927

-  **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

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 le référent handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référents handicap :
Ludovic DIEU / Audrey PERRAUD

Voir nos conditions d'accessibilité sur
<https://www.agglo-cobas.fr/bassin-formation/>

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@bassininformation-cobas.fr ou

05 57 52 72 90

<https://www.agglo-cobas.fr/bassin-formation>

 @cobaslagglo

 @agglocobas2024

Blocs de
Compétences

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Bloc 1 - Technologie et hygiène des transformations et préparations des poissons, crustacés et coquillages

Bloc 2 - Organisation de la production, transformation de produits aquatiques bruts, réalisation et présentation de plats cuisinés et produits traiteurs, contrôle et commercialisation

Bloc 3 - Management et environnement économique et juridique du secteur de la poissonnerie

Chef d'œuvre (Démarche de projet)

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Bloc 4 - Mathématiques / Physique - Chimie

Bloc 5 - Langue vivante

Bloc 6 - Français

Bloc 7 - Histoire / Géographie / Enseignement Moral et Civique

Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc 9 - Education Physique et Sportive

Bloc 10 - Langue Vivante 2 (Facultatif)

Bloc 11 - Mobilité (Facultatif)

Le diplôme est obtenu par une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.

Il est acquis par la validation des blocs de compétences qui sont capitalisables et peuvent être validés indépendamment.

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ponctuel, écrit et oral, pratique
Épreuves de certification organisées par le Rectorat

MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées pour la formation
Plateaux techniques et ateliers professionnels

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

SECTEUR D'ACTIVITÉ

POURSUITE D'ÉTUDES
POSSIBLES

BTS Management
Commercial Opérationnel

- Poissonnier
- Ecailler en restaurant
- Travail en criée
- Commerçant en alimentation
- Commercial en produits de la mer
- Traiteur de la mer

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes ou semi grossistes
- Industries agro-alimentaires
- Restauration hors foyer
- Traiteur