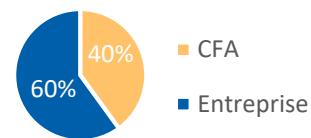


# POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR

RNCP 37927

	<b>Public</b>	16-30 ans (sauf exceptions listées sur notre site)
	<b>Prérequis</b>	Avoir un diplôme de niveau 3 ou avoir fait une année de seconde de bac à minima
	<b>Durée</b>	Contrat de 24 mois dont 1350 heures de formation en centre (selon le profil du candidat)
	<b>Rythme</b>	19 semaines de 35h de cours par an et le reste du temps en entreprise <i>Modification possible selon le calendrier et les examens</i>



## 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**

Formation inscrite au RNCP sous le n° 37927

Certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

## 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

**MOYENS MATÉRIELS**

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

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Ponctuel, écrit et oral, pratique  
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
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**

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

**SECTEUR D'ACTIVITÉ**

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

**POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES**

BTS Management  
Commercial Opérationnel