



Le poissonnier écailler

Le poissonnier écailler commercialise les produits frais de la pêche. Il achète, transforme et vend poissons, coquillages et crustacés. Son étal doit être dressé avec soin et esthétique. Le poissonnier écailler connaît parfaitement les différentes espèces de poissons et de fruits de mer, et donne des conseils de cuisine et de cuisson aux clients. Parfois traiteur, il propose alors aussi des plats préparés et des terrines. Il veille surtout à respecter une hygiène parfaite.

Objectifs de la formation

La formation **CAP Poissonnier écailler** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Assurer 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.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante (anglais)
- Éducation physique et sportive

Enseignements techniques et professionnels

- Organisation et préparation des produits
- Transformation des produits
- Vente et commercialisation
- Prévention santé environnement
- Sciences appliquées
- Chef d'œuvre

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Campus

Quimper



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien.
- Nous consulter.



Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans
A minima 400h, parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Validation

CAP Poissonnier écailler, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...), la formation professionnelle...).

Nouvelle formation
Taux de réussite aux examens

Nouvelle formation
Taux de satisfaction

Nouvelle formation
Taux d'insertion, dont 34,5 % en poursuite d'étude

Nouvelle formation
Taux de rupture

Qualités & profils requis

- Aisance relationnelle et sens de la relation client
- Précis, minutieux et rigoureux
- Sens du service
- Capacité d'organisation
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Artisan poissonnier
- Grandes surfaces rayon poissonnerie
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- MC Employé traiteur

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Poissonnier écailler
- Employé de marée

Contactez les campus

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

