

CAP Poissonnier - écailler

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat d'aptitude professionnelle) - Niveau 3
N° RNCP : RNCP37383, date d'enregistrement : 20/03/2007

Le/la titulaire de ce CAP a une connaissance des produits de la mer. Il/elle maîtrise les méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...), connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques (fileter, mettre en pavé, préparer en papillote...). Enfin, il/elle réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.

Celui/celle-ci peut être commis(e) poissonnier(e) ou employé(e) de marée. Il/elle peut également devenir ouvrier(e) professionnel(le) qualifié(e). Il/elle exerce dans les poissonneries artisanales, en grande ou moyenne surface, dans les entreprises de mareyage ou dans les ateliers de transformation des produits de la mer.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP Poissonnier-écailler sera capable de :

- Réceptionner, préparer et stocker les produits livrés et respecter leur traçabilité
- Transformer et commercialiser les produits de la mer en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
- Présenter, mettre en valeur les divers produits et assurer intégralement en autonomie l'acte de vente



DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 2 ans soit 812h

Possibilité d'effectuer la formation en 1 an soit 406h selon les acquis
Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise (voir calendrier)



PRÉREQUIS

Dès la sortie de 3^e, en apprentissage de 16 à 29 ans

Possibilité de validation de la formation par blocs de compétences
Pour tout autre public : consulter l'ICEP



INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Dossier téléchargeable sur icepformation.com



MÉTIER VISÉS

- Poissonnier-écailler en grande surface
- Poissonnier-écailler en poissonnerie artisanale
- Poissonnier-écailler en criée ou atelier de transformation



PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du CAP Poissonnier - écailler peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC : exemple en BAC Pro Métiers du Commerce et de la Vente Option A

Équivalences du CAP : Diplôme de niveau 3



INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

- Pratique transformation
- Pratique élaboration
- Commercialisation
- Hygiène sciences appliquées
- Technologie
- Environnement économique ; juridique et social
- PSE

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie et Enseignement Moral & Civique
- Mathématiques et Physique-Chimie
- Anglais (facultatif)
- Éducation Physique et Sportive



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mise en situation professionnelle
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation

Épreuves ponctuelles

EP1 – Organisation et préparation - Coef 5, forme : écrit, durée : 3h
dont PSE - coef 1, durée 1h

EP2 – Transformation des produits - Coef 6, forme : pratique, durée : 4h

EP3 – Vente, commercialisation - Coef 3, forme : pratique et oral, durée : 30min

Épreuves générales

EG1 – Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral & Civique - coef 3, forme : écrit et oral,
durée : 2h25

EG2 – Mathématiques et physique-Chimie - Coef 2, forme : écrit, durée : 1h30

EG3 – Éducation physique et sportive - Coef 1

Épreuve facultative - LVF, forme : oral, durée : 12min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.

