

BAC Professionnel Poissonnier - écailler - traiteur

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Baccalauréat professionnel) - Niveau 4
N° RNCP : RNCP37927, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

Le/la titulaire du Bac Pro poissonnier - écailler - traiteur est un(e) professionnel(le) qualifié(e) qui assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement, de conservation des poissons et autres produits de la mer.

Il/elle a les compétences nécessaires pour choisir les matières premières et organiser les étapes de la fabrication. Il/elle sait transformer des produits aquatiques crus et confectionner des produits traiteur (hors d'œuvres, potages, plats cuisinés...). Il/elle a également des compétences en gestion de l'entreprise, en commercialisation et en animation d'équipe.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du BAC Pro poissonnier - écailler - traiteur 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 et en autonomie l'acte de vente



DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 2 ans soit 1 350 h

Une semaine ou deux en centre de formation et une semaine ou deux en entreprise (voir calendrier)



PRÉREQUIS

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

Cependant, les titulaires d'un diplôme de niveau 3 au minimum dans les métiers de l'alimentation, les métiers de bouche ou de la poissonnerie auront la possibilité de l'intégrer directement en seconde année. 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 (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com



MÉTIER VISÉS

Responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente, responsable technique et/ou commercial d'unité de production, responsable de production en industrie agroalimentaire, responsable de restauration hors foyer, chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente



PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du BAC Pro poissonnier - écailleur - traiteur peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+2.
Équivalences du BAC Pro : Diplôme de niveau 4



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 :

Compétences visées

- Organiser la production
- Transformer les produits aquatiques bruts
- Réaliser et présenter des plats cuisinés et produits traiteurs
- Contrôler et commercialiser les produits
- Respecter les normes de sécurité et d'hygiène

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie et Enseignement Moral & Civique
- Arts appliqués
- Prévention Santé Environnement
- Mathématiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Sciences et Physique - chimie



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



E1 – Épreuve technologique et scientifique – Coef 4, forme : écrit, durée : 3h

E2 – Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

Coef 9, forme : écrit, pratique et oral, durée : 7h

E3 – Épreuve de gestion appliquée – Coef 5

E31/ Étude de cas d'entreprises du secteur professionnel - Coef 2, forme : écrit, durée : 2h30

E32/ Sous-épreuve sur dossier - Projet professionnel - Coef 2, forme : oral, durée : 30min

E33/ Mathématiques - Coef 1, forme : écrit, durée : 1h

E4 – Épreuve de langue vivante – Coef 2, forme : écrit (1h) et oral (10min), durée : 1h10

E5 – Épreuve de français – histoire géographie – Coef 5

E51/ Sous-épreuve de Français - Coef 3, forme : écrit, durée : 3h

E52/ Sous-épreuve d'Histoire Géographie - Coef 2, forme : écrit, durée : 2h30

E6 – Épreuve d'éducation artistique - arts appliqués – Coef 1, forme : écrit, durée : 2h

E7 – Épreuve d'éducation Physique et Sportive – Coef 1, forme : Pratique

Épreuve facultative - LV2, durée : 20min+20min

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.