



Lieux de formation

Quimper

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



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.



Validation

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



Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans

A minima 400h, parcours en 1 an

Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de 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...).

Nouvelle formation

Taux de réussite aux examens

Nouvelle formation

Taux de satisfaction

Nouvelle formation

Taux d'insertion

Nouvelle formation

Taux de rupture

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Aisance relationnelle et sens de la relation client

Précis, minutieux et rigoureux

Sens du service

Capacité d'organisation

Respect des règles d'hygiène

**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 CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- 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 CMA Formation Bretagne :

- MC Employé traiteur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Poissonnier écailler
- Employé de marée

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Artisan poissonnier

Grandes surfaces rayon poissonnerie

Nous consulter

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne 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.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10