

CAP Poissonnier Écailler (PE) – F/H

Mis à jour le 10 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,
entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- **CAP Poissonnier Écailler**
Diplôme du Ministère de
l'Éducation nationale et de
la Jeunesse
[RNCP37383](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation
(CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Poissonnier Écailler** a une connaissance des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de conservation, connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques.

Ses **principales missions** sont :

- Assurer la réception, le stockage des produits livrés
- Transformer et la commercialiser les produits de la mer et de 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
- Assurer l'acte de vente

Le titulaire du CAP Poissonnier Écailler **évolue 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.**

Contenu

- **Enseignements professionnels**
Connaissance des secteurs
Connaissance des produits
Préparation et transformation
Approvisionnement, vente
Équipements et locaux professionnels
Préparation traiteur
- **Enseignements généraux**
Français
Histoire-Géographie
Mathématiques
Sciences Physiques et Chimiques

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

CAP Poissonnier Écailler (PE) – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37383
- Formacode : 34506, 21567
- Code NSF : 312
- Code ROME : H2102, D1105

- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.
- Les délais d'accès à nos formations varient de 14 jours à 4 mois en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Financements possibles

CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement...

13 euros / heure

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Poissonnier
- Poissonnier traiteur

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr