

CAP Poissonnier – écailler – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **CAP Poissonnier – écailler**
Diplôme de l'Éducation nationale de niveau 3
[RNCP37383](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles continus en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37383
- Formacode : 34506, 21567
- Code NSF : 312

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Poissonnier** 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 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 **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**
Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion
- **Enseignements généraux**
Français et Histoire-géographie
Mathématiques et Sciences
Langue vivante
Éducation Physique et Sportive
Prévention, santé, environnement (PSE)

Modalités pédagogiques

- Formation en Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale

Les plus

Taux de réussite : **67%**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

CAP Poissonnier – écailler – F/H

- Code ROME : H2102, D1105

Délais et modalités d'accès

Inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

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. Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044