

CAP POISSONNIER ÉCAILLER

N° RNCP : RNCP5227

DIPLOME DU MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
(CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE) - NIVEAU 3

Le/La titulaire du CAP Poissonnier
Écailler

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-ci peut être un commis poissonnier ou employé de marée.

Il/elle peut également devenir ouvrier professionnel qualifié. 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.

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 en autonomie et intégralement l'acte de vente

Durée et rythme de la formation

- La formation est dispensée sur 2 ans, soit 812 heures
- Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise (Le calendrier prévisionnel pouvant être modifié.)

Inscription, modalités et délais d'accès

- Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement.
- Dès la sortie de 3^{ème}
- En alternance, formation accessible de 16 à 29 ans
- Personne en situation de handicap et besoins spécifiques : contactez-nous pour être mis en relation avec notre référent handicap

Dossier téléchargeable sur :
egd-normandie.fr

Passerelles, équivalences et poursuites d'études

- Possibilité de poursuite d'études de niveau BAC Métiers du Commerce et de la Vente (exemples : Bac professionnel Métiers du Commerce de la Vente ou Bac professionnel Cuisine)
- Équivalences du CAP :
Diplôme de niveau 3



Métiers visés

Poissonnier Écailler en grande surface • Poissonnier Écailler en poissonnerie artisanale • Poissonnier Écailler en criée ou atelier de transformation •

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées :

Bloc de compétences 1 :
Organiser et Préparer

Bloc de compétences 2 :
Réaliser

Bloc de compétences 3 :
Contrôler et Apprécier

Bloc de compétences 4 :
Commercialiser et communiquer

Enseignements généraux :

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



Statut et coût de la formation

- Contrat d'apprentissage : formation prise en charge par l'employeur dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Autres : nous consulter

Modalités d'évaluation

Possibilité de valider la certification par bloc de compétences :

- **EP1 - Organisation et préparation** : Coef 5, forme : écrit - durée 3h
- **EP 2 - Transformation des produits** : Coef 6, forme : pratique - durée 4h
- **EP 3 - Vente & commercialisation** : Coef 3, forme : pratique et oral - durée 30 minutes
- **EG1 - Français, Histoire-Géographie** : Coef 3, forme : écrit et oral - durée 2h15
- **EG2 - Mathématiques & Sciences** : Coef 2, forme : écrit - durée 2h
- **EG3 - Éducation physique et sportive** : Coef 1
- **Epreuve facultative - Langue vivante** : forme : oral - durée : 20 minutes

Modalités et moyens pédagogiques :

- Cours en présentiel
- Examens blancs et évaluations formatives avec bulletins de notes semestriels
- Mise en situation professionnelle : plateaux techniques
- Centre de ressources pédagogiques
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques, vidéoprojecteurs, TBI
- Amphithéâtre
- Ressources digitales
- Validation possible par bloc de compétences

Contact

 06 88 37 54 22

 contact@ecole-egd.fr

 www.ecole-egd.fr