

# CAP

## POISSONNIER ÉCAILLER

### EN APPRENTISSAGE



#### SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée de Maritime - 17000 LA ROCHELLE  
 Tel : 05 46 43 70 21  
 Contact : Jennifer CHERASSE BERNARD, Animateur  
 Pédagogique - jennifer.cherasse@i-carre.net

## LE MÉTIER

Spécialiste des produits de la mer et de la pêche, le poissonnier est un commercial qui sait mettre en valeur et préparer ses produits : poissons, coquillages et crustacés.

Chaque matin, avant l'ouverture du magasin, le poissonnier s'approvisionne en poissons. Puis, il prépare son étal ; au besoin, il vide les poissons, les écaille, les dépèce, les tranche lève les filets, ficèle les crustacés. Il accueille ensuite la clientèle et la renseigne sur les modes de préparation ou de cuisson.

À la demande du client, il prépare et transforme le poisson. Ce métier nécessite une bonne condition physique.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Vente commercialisation.
- Transformation des produits.
- Approvisionnement stockage et organisation du point de vente.

## INSERTION PROFESSIONNELLE

- Commis – Poissonnier.
- Employé(e) de marée.
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Sortie de fin de 1er cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème).
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

## CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : périodes de 3 jours par semaine en formation entrecoupées de longue périodes exclusivement en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 910h.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Baccalauréat professionnel Poissonnier Écailler Traiteur.
- Baccalauréat professionnel Commerce.

## DÉLAIS D'ACCÈS

Selon la réglementation en vigueur : en fonction du parcours du candidat et du début de la session de formation.

## MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

## TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO / l'entreprise. Pas de reste à charge pour l'apprenti.

Pour plus d'information, nous contacter

## ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

#### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2020-2021

- Réussite aux examens : 87,50 %
- Taux d'insertion : 60,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 17,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)

