

COMMERCE / VENTE / DISTRIBUTION

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, Animatrice 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.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- 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 longues périodes exclusivement en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 910h.

Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP37383

Date d'enregistrement de la certification : 27/02/2023

POURSUITE D'ÉTUDES

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

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

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

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 8978€	à 100% par les OPCO	à partir de 5000€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

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 2022-2023

- Réussite aux examens : 80,00 %
- Taux d'insertion : 91,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 9,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

