

CAP poissonnier écailler

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Claude BULHE
06.72.93.58.43
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Achat de fournitures à prévoir : tenue de poissonnier blanche (pantalons, veste, tablier, chaussures de sécurité, coiffure), mallette d'ustensiles professionnels, cadenas, porte-documents.

Prérequis pédagogiques :

Maîtrise de la langue française et savoirs de base. Niveau équivalent à la fin du premier cycle (3ème collège).

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Reconnaître les espèces régulièrement commercialisées en France, réceptionner et stocker les différents poissons. Contrôler la traçabilité et la qualité du poisson. Connaître et effectuer les diverses techniques de préparation et de transformation. Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation-transformation, à la commercialisation et au stockage .

Contenu et modalités d'organisation

"Enseignement professionnel: Approvisionnement et organisation Réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, traçabilité des produits. Transformation des produits: Préparation, transformation, finition des produits. Cuisson des crustacés et coquillages. Préparation à la vente, commercialisation : Organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, accomplissement de l'acte de vente en autonomie. Equipements et locaux professionnels : Nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, application des règles de sécurité du personnel. Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST) Activités en entreprise: Réception et stockage des marchandises Planification, mise en place du matériel et choix des produits Fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions Démarche qualité Enseignement généraux (selon besoins): Français et Histoire-géographie, Mathématiques et Sciences

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**
Commentaires sur la parcours personnalisable **Formation en centre (discontinu) / Formation en entreprise (en alternance sur la même semaine).35h/semaine. Possibilité de travailler week ends et jours fériés.**

Validation(s) Visée(s)

CAP poissonnier écailler - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Emploi ou mention complémentaire

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00195929	du 09/10/2020 au 27/05/2021	Montardon (64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00228629	du 11/10/2021 au 02/06/2022	Montardon (64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00265558	du 05/10/2022 au 24/05/2023	Montardon (64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00338273	du 24/05/2023 au 23/05/2024	Montardon (64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	