

# Bac pro poissonnier écailler traiteur

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

BASSIN FORMATION COBAS  
Eglantine SORBIER  
05.57.52.72.90  
orientation@bassinformation-cobas.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

### Sélection :

Dossier

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

### Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le titulaire de ce bac pro assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement, de conservation des poissons et autres produits de la mer. Le diplômé a les compétences nécessaires pour choisir les matières premières et organiser les étapes de la fabrication. Il sait transformer des produits aquatiques crus et confectionner des produits traiteurs (hors d'oeuvres, potages, plats cuisinés). Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, en commercialisation et en animation d'équipe. Avec le bac pro, il évolue rapidement vers des postes à responsabilité dans la grande distribution, l'industrie agroalimentaire ou devient artisan indépendant.

## Contenu et modalités d'organisation

Enseignements professionnelsSecteur professionnel : acteurs, circuits de distribution, entreprises et organismes du secteur, vocabulaire professionnel, produits. Techniques professionnelles : préparation des produits pour la vente (filetage, découpage en pavé...), mise en place de l'étal, transformation des produits (tartare, paupiettes...), réalisation de plats cuisinés (sauces, paella, hors-d'oeuvre, plats...) et de plateaux de fruits de mer, conservation. Sciences appliquées : propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaires à respecter, contrôle de la qualité. Économie, droit et gestion : réglementation du secteur, recherche d'emploi, activité commerciale, organisation du travail, création et reprise d'entreprise, animation d'équipe. Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il met en pratique les techniques de préparation des produits et de la vente.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

**Bac pro poissonnier écailler traiteur - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)**

## Et après ?

Suite de parcours

Ce bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle.

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169366	du 01/09/2020 au 30/06/2022	La Teste-de- Buch (33)	BASSIN FORMATION COBAS		Non éligible	
00276469	du 01/09/2022 au 30/06/2024	La Teste-de- Buch (33)	BASSIN FORMATION COBAS		Non éligible	
00340332	du 01/09/2023 au 30/06/2025	La Teste-de- Buch (33)	BASSIN FORMATION COBAS		Non éligible	
00424213	du 01/09/2024 au 30/06/2026	La Teste-de- Buch (33)	BASSIN FORMATION COBAS		Non éligible	
00538956	du 01/09/2025 au 30/06/2027	La Teste-de- Buch (33)	BASSIN FORMATION COBAS		Non éligible	

00660583

du 01/09/2026 au  
30/06/2028

La Teste-de-  
Buch (33)

BASSIN FORMATION  
COBAS

Non  
éligible

