

CAP poissonnier écailler

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)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le poissonnier a une connaissance des produits de la mer. Il 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 réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle. Le titulaire de ce CAP peut être commis poissonnier ou employé de marée. Il peut également devenir ouvrier professionnel qualifié. Il 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.

Contenu et modalités d'organisation

Enseignement technique et professionnel : connaissance des secteurs : pêche, circuits de distribution, entreprises de transformation, évolution du métier ; connaissance des produits : espèces des poissons et fruits de mer, caractéristiques anatomiques, morphologiques et culinaires des produits, familles de produits, constitution des aliments et nutrition ; préparation et transformation : préparation des poissons (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage) et des crustacés, ouvrir et présenter les coquillages, préparations culinaires simples ; approvisionnement, vente : achat des produits, contrôle de l'état de fraîcheur des produits, inventaire, facture, prix de vente, conseil à la clientèle, mise en place d'un étalage attrayant ; équipements et locaux professionnels : laboratoires de poissonnerie (chambres froides, congélateur, conservateurs, machines à produire de la glace), appareils électriques (machine à dépecer et fileter, broyeurs de déchets, trancheurs), traitement des déchets, utilisation et entretien des matériels, hygiène et sécurité ; préparation traiteur : cuisson, fonds, fumets, sauces, accompagnements (pâtes, riz, taillage et cuisson des légumes), produits lyophilisés ou sous-vides. Formation en entreprise : 16 semaines

Durées de la formation

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

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

Le CAP est conçu pour permettre une insertion dans la vie active cependant, la poursuite d'études est possible : pour compléter sa formation, en préparant une MC employé traiteur ; pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, en préparant le bac pro Poissonnier écailler traiteur.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169379	du 15/06/2020 au 30/06/2022	(33)	BASSIN FORMATION COBAS		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00276460	du 15/06/2022 au 30/06/2024	(33)	BASSIN FORMATION COBAS		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00340302	du 01/09/2023 au 30/06/2025	(33)	BASSIN FORMATION COBAS		Non éligible	Contrat app
00424205	du 01/09/2024 au 30/06/2026	(33)	BASSIN FORMATION COBAS		Non éligible	Contrat app