

CAP Poissonnier Ecailler

Niveau INFRA BAC (Niveau 3) · Titre inscrit au RNCP* (Code 37383)



*RNCP : Répertoire National des Certifications Professionnelles

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif de ce CAP est de former des collaborateurs capables de maîtriser les techniques de transformation, les méthodes de conservation et d'utiliser les divers outillages relatifs à son travail. Il pourra aussi participer à la réception, au stockage, à l'approvisionnement et à la commercialisation des produits de la mer.

Aptitudes à l'emploi · Souriant – Minutieux – Résistance physique et au froid – Sens du commerce – Sens du relationnel

Compétences · Organisation et préparation

- Organiser la réception des produits
- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- Réception et vérification des produits livrés
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

Compétences · Transformation des produits

- Effectuer des opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques
- Mise en œuvre des techniques et préparations culinaires
- Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux

Compétences · Vente et commercialisation

- Organiser son poste de travail et l'espace de vente
- Préparer les supports de vente et d'information
- Réaliser les opérations liées à la vente
- Participer au service à la clientèle
- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail



PRÉ-REQUIS

- Être âgé de **16 à 29 ans** révolus*

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH).

*Pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé.

Passerelles

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles (en fonction du parcours et du site de formation).

MODALITÉS DE RECRUTEMENT & DÉLAIS D'ACCÈS

Étude du dossier, entretien individuel & test de positionnement écrit (si besoin) entre février et la date d'entrée en formation. Le recrutement s'organise à partir du mois de février par le **dépôt d'un dossier de candidature en ligne sur le site : www.ifir.fr/candidature-en-ligne**

ACCESSIBILITÉ AUX PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP

Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez notre référente H+ :
Diane BERLUCCHI - referenthandicap@ifir.fr

CONTACT

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Miléna SVOBODA · 06 40 67 23 19 · msvoboda@ifir.fr



FORMATION

Dates de démarrage et de fin de la formation

Septembre 2023 – Juin 2025

Durée

2 ans en alternance sous contrat d'apprentissage (800H de formation)

Le CFA IFIR t'accompagne dans ta recherche d'employeur.

Rythme d'alternance

Environ **1 semaine** en centre de formation et **3 semaines** en entreprise

Lieux de formation possibles

- CAMPUS AGRONOVA – Montbrison Précieux (42)

Coût de formation

Formation financée par les OPCO*. **Gratuite pour les apprentis et les employeurs privés.**

*OPCO: Opérateurs de compétences

DÉBOUCHÉS

Poursuite d'études

- **Mention Complémentaire (niveau INFRA BAC)** : Employé Traiteur,
- **BAC PRO (niveau BAC)** : Poissonnier Ecailler Traiteur ou autre spécialité.

Équivalences

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles (en fonction du parcours et du site de formation).

Emplois accessibles

- **Divers secteurs** : poissonnerie artisanale, grande ou moyenne surface, entreprise de mareyage, atelier de transformation des produits de la mer, etc.
- **Postes** : commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires, etc.

Que fait le titulaire de cette formation ?

Le titulaire du CAP Poissonnier Ecailler dispose d'une très bonne connaissance des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de conservation d'un produit de la mer telles que la réfrigération, le salage ou encore le fumage. Il applique rigoureusement les règles et conditions d'hygiène liées à son métier.

Il connaît et applique les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques : fileter, mettre en pavé, préparer en papillote, etc.

Il réalise l'étalage de ses produits, accueille et conseille la clientèle. Il participe également à la réception, au stockage, à l'approvisionnement et à la commercialisation des produits de la mer.

Niveau INFRA BAC (Niveau 3) · Titre inscrit au RNCP* (Code 37383)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & MÉTHODES MOBILISÉES



- Cours **en présentiel et en distanciel** si besoin,
- **Aide à la recherche d'entreprise** et job dating,
- Accompagnement à la signature du contrat,
- **Suivi pédagogique individualisé,**
- Un centre de documentation,
- Un gymnase et installation sportives,
- **Visite chez des grossistes ou dans des ateliers de transformations,**
- **Une exploitation en polyculture élevage (105 hectares),**
- **Suivi post-formation** : envoi d'offre d'emploi.

LA VALEUR AJOUTÉE D'AGRONOVA

Notre partenaire de formation AGRONOVA est un établissement agricole facile d'accès en transport en commun. Il y a aussi la possibilité pour les apprentis d'avoir accès à un internat et au service de restauration. De plus, le campus dispose d'un foyer des élèves avec des événements organisés régulièrement, une association sportive (sorties kayak, ski, accrobranche, vélo...), etc.
Plus d'informations sur : <https://www.campus-agronova.fr/>

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	UNITÉ	MODE	COEFF.
UNITÉS PROFESSIONNELLES			
EP1 - Organisation et préparation	UP1	Épreuve finale	5(1)
EP2 - Transformation des produits	UP2	Épreuve finale	6
EP3 - Vente, commercialisation	UP3	Épreuve finale	3
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL			
EG1 - Français et histoire-géographie	UG1	Épreuve finale	3
EG2 - Mathématiques - sciences	UG2	Épreuve finale	4
EG3 - Education physique et sportive	UG3	Épreuve finale	1
Epreuve facultative de langue vivante	UF	Épreuve finale	

1: Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle

Blocs de compétences

Nous contacter pour plus d'informations sur la possibilité de valider des blocs de compétences.