

Pré-requis

Etre âgé de 16 à 29 ans et/ou un statut de travailleur handicapé
Possibilité de débiter à 15 ans si vous justifier d'un niveau de 3ème

Objectifs-Aptitudes-Compétences

C1 – organiser - préparer

- C1.1 Organiser la réception des produits
- C1.2 Organiser son poste de travail et l'espace de vente
- C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- C1.4 Préparer les supports de vente et d'information

C2 – réaliser

- C2.1 Réceptionner les produits livrés
- C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks
- C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés, mollusques et garnitures
- C2.4 Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, microondes), frire
- C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux
- C2.6 Réaliser les opérations liées à la vente

C3 – contrôler – apprécier

- C3.1 Vérifier les produits
- C3.2 Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

C4 – commercialiser - communiquer

- C4.1 Participer au service à la clientèle
- C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Unités professionnels

S1 La filière pêche et la place du poissonnier

- 1.1 La filière pêche et l'aquaculture
- 1.2 Les principaux organismes interprofessionnels d'État

S2 Les équipements, matériels et outillages

- 2.1 Vêtements de travail
- 2.2 Locaux, matériel et outillage
- 2.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel
- 2.4 Évacuation des matières

S3 Les produits et leurs transformations

- 3.1 La ressource halieutique
- 3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires
- 3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques
- 3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques
- 3.5 Les différents modes de cuisson
- 3.6 Les préparations de base et garnitures
- 3.7 Le stockage
- 3.8 Les produits de la mer transformés

S4 La commercialisation - La communication

S5 Les sciences appliquées

- 5.1 Les constituants des aliments
- 5.2 Nutrition
- 5.3 Hygiène et prévention
- 5.4 Alimentation en énergie électrique
- 5.5 Alimentation en eau froide
- 5.6 Équipements spécifiques des locaux professionnels
- 5.7 Aménagement spécifique des locaux professionnels
- 5.8 Entretien des locaux et du matériel

S6 La connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

Unités générales

UG1 – français et histoire-géographie

UG2 – mathématiques-sciences

UG3 – éducation physique et sportive

UF – langue vivante

Durée

L'enseignement est dispensé par la voie de l'apprentissage avec un contrat de 2 ans. (Modularisation du parcours après positionnement) 13 semaines en centre et 39 semaines en entreprise par année

Délai d'accès

Le recrutement est réalisé en avril/mai sur dossier et entretien de motivation pour une rentrée en septembre. Rendez-vous lors de nos journées portes ouvertes en Février.

Tarifs

Formation financées par les OPCO. Gratuite pour les apprenti-e-s

*OPCO : *Opérateurs de compétences*

Méthodes mobilisées

En présentiel, travaux individuels, travaux de groupe, visites, cours théoriques, travaux dirigés et travaux pratiques, témoignages et études de cas

Modalités d'évaluation

Examen de l'éducation nationale de niveau V.

Epreuve terminale en fin de 2^{ème} année.

Accessibilité pour les personnes en situation de handicap

Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prises de notes, aux personnes à mobilité réduite

Votre contact : Samuel SOUZY Tel : 04-77-97-72-00

email samuel.souzy@educagri.fr

site Internet : www.campus-agronova.fr