

Poissonnier écailler

Tous les jours le poissonnier théatralise son rayon, le met en valeur. Il est à l'écoute des clients (conseil-vente)

Le titulaire du CAP Poissonnier maîtrise les techniques de transformation, les méthodes de conservation et l'utilisation de divers outillages relatifs à son travail. Il participe à la réception, au stockage, à l'approvisionnement et à la commercialisation des produits de la mer. Il sait reconnaître les différents produits aquatiques.

OBJECTIFS

Le CAP Poissonnier est un diplôme de niveau V reconnu par tous les professionnels du secteur de la poissonnerie. Le titulaire du diplôme exerce son métier dans le respect des réglementations d'hygiène et de la santé en vigueur.

Il doit être capable de :

- Renseigner un client
- Conditionner un produit
- Entretien d'un espace de vente
- Entretien d'un poste de travail
- Nettoyer du matériel ou un équipement

CONDITIONS D'ADMISSION

Le recrutement s'organise à partir du mois de mars par le complément d'un « dossier de demande d'inscription ». Dans un second temps un entretien de motivation est mis en place.

Être âgé de 15 à 29 ans pour faire acte de candidature, il faut justifier d'un niveau de 3^{ème}.

LES ⊕...

Internat.

Des formateurs issus des métiers de la poissonnerie, du commerce, de l'agroalimentaire.

Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil.

Accompagnement à la signature du contrat.

Visites régulières en entreprise - suivi pédagogique individualisé.

Visite chez des grossistes ou dans des ateliers de transformations.

Etablissement à taille humaine.



POISSONNIER ÉCAILLER



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel :

- pratique professionnelle,
- technologie professionnelle,
- sciences appliquées,
- connaissance de l'entreprise,
- prévention, sécurité et environnement.

Enseignement général :

- français,
- histoire-géographie,
- mathématiques,
- éducation physique et sportive,
- épreuve facultative : langue vivante

ORGANISATION DES ÉTUDES

L'organisation des études est adaptée au statut de l'apprenant.

En apprentissage :

- Formation de 800 h environ sur 2 ans.
- Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire/congés payés : selon disposition législatives, réglementaires ou conventionnelles.
- Période d'essai d'apprentissage : 2 mois non renouvelables.

Statuts

- Contrat d'apprentissage pour les jeunes de -29 ans.
- Pour les + de 29 ans, nous consulter au 04 77 97 72 00.

Validation de la formation

Examen de l'éducation nationale de niveau V en fin de 2^{ème} année.

CONTACT

Samuel SOUZY

Coordonnateur de la filière
samuel.souzy@educagri.fr
06 64 34 80 57

04 77 97 72 00

campus de Précieux
www.campus-agronova.fr

POURSUITE D'ÉTUDE

Selon ses compétences et sa motivation, le titulaire du CAP Poissonnier peut envisager une poursuite d'étude sur un parcours Bac Pro Poissonnier écailler-traiteur ou encore un Bac Pro Vente en Produits Alimentaire sur notre Campus (entrée en 2^{ème} année - classe de 1^{ère}).

Campus
Agronova
AGRO • MÉCA • VENTE



www.campus-agronova.fr