



CAP

Poissonnier • Écailler

Au 01.09.2023 le numéro RNCP est le 37383

Présentation générale

- Le CAP, diplôme de niveau 3, permet d'acquérir des connaissances 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.
- Conditions d'accès à la formation : avoir un niveau 3ème et avoir un contrat d'apprentissage (hormis pour la voie scolaire où 12 à 15 semaines de stage seront à réaliser).
- Validation : Formations initiales scolaires, contrôle continu tout au long de la formation et épreuves terminales
Formations par apprentissage : validation par Unités Capitalisables ou 1 épreuve terminale
- Rémunération dans le cadre de la formation par apprentissage : sur la base d'un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la qualification.



Poursuite d'études

- Bac Pro Poissonnier écailler traiteur
- Bac Pro Commerce
- Certificat de qualification professionnelle : Poissonnier écailler traiteur en produits de la mer

Insertion professionnelle

- Vendeur spécialisé en produits de la mer
- Employé Libre Service Poissonnerie
- Poissonnier Traiteur

Établissements proposant cette formation

- **CFPPA - ENILV La Roche sur Foron - Site du Pont de Claix (38)** - Pont de Claix • 04 76 09 81 45
- **CFPPA Campus Agronova (42)** - Précieux • 04 77 97 72 07

- Scolaire
- Apprentissage
- Formation continue



© Crédits photos : Anthony Foye - Natur'Académie / Guillaume Marcommet - Studio2 Communication / Adobostock - Conception : www.studio2-communication.fr

