



Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)

POISSONNIER-ÉCAILLER

Intermarché

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) « Poissonnier Ecailler » est un spécialiste des poissons, coquillages et crustacés. Le poissonnier est aussi un commercial qui sait mettre en valeur et préparer ses produits. 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.

OBJECTIFS

Le CAP Poissonnier Ecailler permet d'exercer en tant que 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.

NIVEAU DE QUALIFICATION VISÉ

Niveau 3

PUBLIC

Tout public, de 16 à 29 ans, souhaitant exercer dans l'environnement des produits de la mer.

PRÉ-REQUIS

Pas de prérequis, si ce n'est la motivation de devenir à terme Poissonnier.

DURÉE

2 ans en contrat d'apprentissage.
1 an en fonction du parcours.

RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine en CFA / 3 semaines en point de vente Intermarché.

MODALITÉS D'ACCÈS

Sélection sur dossier (CV et LM) et sur entretien.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques par des enseignants diplômés d'Etat, mise en pratique en plateaux techniques.

Mise en application au rayon poissonnerie des points de vente Intermarché.

Mise à disposition de ressources numériques via différents médias.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et examen final.

COÛT DE LA FORMATION

Prise en charge totale de la formation et rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

LE PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français et Histoire-géographie, Mathématiques et Sciences physiques et chimiques, Enseignement moral et civique, Langue vivante, Education physique et sportive.

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 ;

Equipements 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.

APRÈS LA FORMATION

Accès à l'emploi chez un poissonnier, en grande et moyenne surface Intermarché.

Poursuite d'études avec :

- Soit une Mention Complémentaire employé traiteur pour compléter la formation ;
- Soit l'acquisition d'un niveau plus élevé, en préparant le Bac Pro Poissonnier écailler traiteur

CONTACT ET INSCRIPTION

itmai_cfa_ecoledesmetiers@mousquetaires.com

