

BAC PRO POISSONNIER-ÉCAILLER-TRAITEUR

PRÉSENTATION ET OBJECTIF

Ouvert aux élèves de troisième, aux titulaires de BEP et CAP, le Bac Professionnel permet d'acquérir des connaissances dans un domaine précis. Préparé en 3 ans, ce diplôme qualifiant forme des collaborateurs hautement qualifiés et ouvre un accès rapide au monde du travail.

Le titulaire de ce Bac Pro Poissonnier Écailler Traiteur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement, de conservation des poissons et autres produits de la mer. Il a les compétences nécessaires pour choisir les matières premières et organiser les étapes de la fabrication. Il réalise des opérations de transformation de produits bruts, afin de préparer des plats cuisinés. Il a aussi des compétences en gestion de l'entreprise, en commercialisation et en animation d'équipe.



PRÉREQUIS

Être âgé de 16 ans ou 15 ans si le candidat est issu de 3^{ème}

Être titulaire d'un CAP Poissonnier pour une certification en fin de 2^{ème} année

RYTHME DE L'ALTERNANCE

1^{ère} année : cours 1 semaine sur 3 en Centre de Formation

2^{ème} et 3^{ème} année : cours 2 semaines sur 4 en Centre de Formation

Rentrée annuelle de Septembre à Décembre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise

Passage de l'examen à l'issue de la formation

DURÉE ET MODALITÉS D'ACCÈS

53 semaines de cours sur 3 ans / 1860 heures

Possibilité en 2 ans après un CAP Poissonnier

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PUBLIC : OUVERT À TOUS !

Apprenti

Demandeur d'emploi

Salarié

Salarié en contrat de professionnalisation

Autres : nous consulter

Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE TRANSVERSAL

Français
Histoire / Géographie
Anglais
Mathématiques
EPS
Arts Appliqués

DOMAINE PROFESSIONNEL

Sciences Appliquées à l'alimentation
PSE (Prévention Santé Environnement)
Technologie
Pratique
Gestion - Organisation - Communication

LIEU DE FORMATION

URMA LOIRE-ATLANTIQUE
Ste Luce/Loire - 02 40 18 96 96
urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : poissonnerie artisanale, grande ou moyenne distribution.

Évolution vers les métiers suivants : évolution rapide vers postes à responsabilité en grande distribution, industrie agroalimentaire, Artisan Poissonnier Écailler Traiteur.

POURSUITE D'ÉTUDES

Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle

INFOS PRATIQUES : LES + DE L'URMA

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

Possibilité de parcours individualisé sur dossier