



DEVENEZ POISSONNIER

CAP POISSONNIER – ÉCAILLER RNCP N°5227 - NIVEAU 3

OBJECTIFS

Organiser la réception des produits, son poste de travail et l'espace de vente en appliquant les règles d'hygiène

Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés, mollusques et garnitures

Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires (sauter, pocher, griller...)

Réaliser les opérations liées à la vente, participer au service de la clientèle

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de contacter notre référent handicap présent sur chacun de nos centres de formation afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre

Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel

Salarié en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement

PUBLIC

Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi à l'entrée en formation

Autres publics : contrat de professionnalisation, salarié en CPF de transition professionnelle, Pro A, plan de développement des compétences, autofinancement

PRÉREQUIS

Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum.

Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques

DURÉE

Centre de formation : de 490 à 770h

Stages en entreprise : de 420 à 840h

Parcours personnalisé après positionnement

TARIF

Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier

Salariés : prise en charge partielle ou totale du coût de la formation sur étude du dossier : selon type de financement

Tarif horaire de 10 à 30 € TTC / heure selon le parcours





MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences.

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance, en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Visite en entreprise

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Moyens techniques : Salles de formation, Salles informatiques, Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités spécifiques liées à la filière

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi

Création, reprise d'entreprise

SUITE DE PARCOURS

Bac Pro Poissonnier Ecailler Traiteur

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : Entrée en 2ème année de Bac Pro Poissonnier - Ecailler



LIEUX ET COORDONNÉES

URMA LOIRE-ATLANTIQUE

Sainte-Luce-sur-Loire
02 51 13 83 85
fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAINE-ET-LOIRE

Angers
02 41 22 61 53
fpc49@artisanatpaysdelaloire.fr

LES PLUS DE L'URMA PAYS DE LA LOIRE :

Le réseau de 5 Centres de Formation Professionnelle, leader en Pays de la Loire

Plus de 100 formations proposées parmi 50 métiers

Un réseau de 5 000 entreprises partenaires

Des équipes d'experts en pédagogie et en accompagnement socio-éducatif

Des innovations pédagogiques, l'usage du numérique, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies

Un dispositif d'individualisation des parcours, d'accompagnement des publics en situation de handicap

Un accompagnement vers l'excellence : entrepreneuriat, mobilité internationale, concours (MAF, MOF, WorldSkills...)

UNIVERSITÉ RÉGIONALE
DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT
DES PAYS DE LA LOIRE

URMA
Bien plus qu'une orientation

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

