



# CAP POISSONNIER - ÉCAILLER

RNCP n°37383

## OBJECTIFS

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

Assurer la transformation des poissons, coquillages, crustacés, mollusques et garnitures

Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires

Assurer la vente et la commercialisation des produits

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.

Pré-inscription sur [urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

## ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir 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

## PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

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

## PRÉREQUIS

Aucun diplôme exigé.

## DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 455 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de formation

## TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : 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)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats de la formation professionnelle continue ou de la VAE

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

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

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

### 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 pédagogiques et éducatives complémentaires

## OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

**Niveau 3**

**CAP**

Certificat  
d'Aptitude  
Professionnel

## LIEUX ET COORDONNÉES

📍 **S<sup>T</sup>E-LUCE-SUR-LOIRE**

02 40 18 96 96 · [urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr)

## DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Poissonnerie artisanale, grande surface, atelier de transformation, entreprise agroalimentaire, criée

## SUITE DE PARCOURS

Bac Pro Poissonnier Ecailler Traiteur

Parcours d'entrepreneuriat

## ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Entrée en 2<sup>ème</sup> année de Bac Pro Poissonnier - Ecailler - Traiteur



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37383/>

## LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

CMA FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous  
sur les réseaux sociaux :

