

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Poissonnier écailler (1 an) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...), connaître les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques (fileter, mettre en pavé, préparer en papillote...).
- Réaliser l'étalage, accueillir et conseiller la clientèle.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins (anciennement niveau V : CAP).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale
Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le titulaire de ce CAP peut être 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. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Employé traiteur.
- Bac pro Poissonnier écailler traiteur / Bac pro Commercialisation des produits de la mer.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

