



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



CAP POISSONNIER - ECAILLIER

Diplôme du ministère de
l'Éducation nationale de Niveau 3

LES OBJECTIFS :

Organiser la réception des produits

- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels

- Réceptionner les produits livrés

- Stocker les produits et suivre les stocks

- Vérifier les produits

- Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels

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

- Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire

- Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux

Organiser son poste de travail et l'espace de vente

- Préparer les supports de vente et d'information

- Réaliser les opérations liées à la vente

- Participer au service à la clientèle

- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques et physique-chimie, langue vivante étrangère – facultative-, EPS, Prévention santé environnement)

LES DÉBOUCHÉS :

Ouvrier poissonnier

Chef d'entreprise

SUITE DE PARCOURS :

CS employé traiteur

Bac pro poissonnier écailler traiteur

LES +++ DE LA FORMATION :

Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs.

Accès possible à l'internat, la restauration
Aide au petit équipements, permis de conduire....

CMA FORMATION

Centre de Formation de Sainte-Clotilde

0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite auprès de la
Préfecture sous le n° d'existence 98 97 022 98 97





CAP POISSONNIER - ECAILLER

NIVEAU 3

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Contrat d'apprentissage : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
Formation continue : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

Soit titulaire de certains CAP
• Soit jeunes issus de la classe de 3ème
• Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de contrat d'apprentissage).

EQUILANCES PASSERELLES

Pas d'équivalence
Passerelle : pas de passerelle

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en aout ou en septembre. Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

Dossier de candidature complété
Copie de la pièce d'identité
Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.
Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.
Coût de la formation : nous consulter pour devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

Saint-Denis : 0262 21 04 35
Saint-Pierre : 0262 96 12 40
Saint-Paul : 0262 45 52 52
Saint-André : 0262 46 62 00



Accueil et handicap

Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.

Réceptionner les produits

Assurer des opérations de transformation

Participer au service

CONTENU PÉDAGOGIQUE

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques et physique-chimie, langue vivante étrangère – facultative-, EPS, Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

RNCP37383BC01 - Organisation et préparation
RNCP37383BC02 - Transformation des produits
RNCP37383BC03 - Vente, commercialisation

DURÉE

2 ans en alternance, 840 h en centre de formation
Durée adaptée en fonction des profils et des situations

MODALITES

Présentiel 1 semaine sur 3 en centre de formation

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
Examen final ponctuel

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectués en centre.

L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISÉES

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

Livret d'alternance ; Visite en entreprise
Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise