



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

ILE DE LA RÉUNION



LOT 5 – PRE-QUALIFICATION -CAP POISSONNIER ECAILLER

VALEUR AJOUTEE

**Préparer son insertion professionnelle dans un
métier d'avenir**

OBJECTIFS

Acquérir les savoirs et compétences de base
nécessaires à la réalisation des tâches
professionnelles du métier

Découvrir la spécialité et adopter la posture
professionnelle d'un poissonnier écailler

Se préparer à la poursuite de formation en CAP
Poissonnier Ecailler

INTERVENANT

Nos intervenants sont des professionnels
expérimentés, experts dans leur domaine.

DATES – DUREE

Du 09/03/2026 au 23/07/2026

Durée : 540 heures dont 400h en centre et 140h en
entreprise

TARIF ET FINANCEMENTS

Cette formation est cofinancée par la Région Réunion et le
PACTE

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Rythme : 30h à 32h par semaine

Horaires : de 8h00 -12h00 et 13h00 - 16h00

Lieu de formation : Av. Stanislas GIMART - 97490 Sainte-
Clotilde

Effectif minimum : 8 - Effectif maximum : 12

CMA FORMATION

Centre de Sainte Clotilde **0262 28 18 30**

formationcontinue.nord@cma-reunion.fr

www.artisanat974.re

CMA FORMATION

PUBLICS ET PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi : en recherche d'emploi inscrits
à France Travail sans condition de diplôme : les
bénéficiaires du revenu de solidarité active (BRSA),
travailleurs en situation de handicap ou seniors de 55
ans et plus ; DE de moins de 26 ans niveau infra Bac +2 ;
DE de 26 à 54 ans sans le baccalauréat.
Avoir été retenu après un positionnement et un
entretien de motivation,
Avoir un projet professionnel dans le secteur de la
poissonnerie.

MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Présentiel en salle banalisée et plateau technique

Mises en situation pratique

Exposés, démonstrations, travaux théoriques et pratiques,
exercices écrits et oraux

CONTENU DE LA FORMATION

Remise à niveau savoirs et compétences de base :
mathématiques appliquée – communication – informatique
Hygiène et sécurité

Techniques professionnelles de base : connaissance des
produits de la mer – Techniques de découpe et de
préparation – Conservation des produits – Mise en valeur
des étals

Posture professionnelle – Travailler en équipe

Accueil et conseil clientèle

Préparation aux exigences du marché du travail : pêche
durable – certifications – adaptabilité et gestion des
imprévus – outils numériques professionnels

Orientation et projet professionnel : les métiers de la filière
des produits de la mer – construction du projet
professionnel – préparation aux entretiens d'embauche
Période de mise en situation de formation en entreprise
Accompagnement personnalisé tout au long de la
formation

MODALITES D'EVALUATION

Positionnement de départ / Mise en situation pratique

Questionnaire de satisfaction à chaud / Certificat de
réalisation et attestation de compétences professionnelles

En cas de de difficultés liées à un handicap, merci de nous
contacter afin d'établir des modalités d'accessibilités et
d'adaptations de la formation.



PLAN
D'INVESTISSEMENT
DANS LES COMPÉTENCES



PRÉFET
DE LA RÉGION
RÉUNION
Liberté
Égalité
Fraternité

Cofinancé par la Région Réunion et le PACTE