

CAP poissonnier écailler

Objectif

Le poissonnier a une connaissance des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...), connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques (fileter, mettre en pavé, préparer en papillote...). Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle. 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. [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Valence - Du 01/10/2018 au 30/06/2019

- OPUS Formation - 451 route de Chabeuil - 26000 Valence
- [OPUS Formation](#) - Tél : 04 75 80 15 49
- Contact : Audrey Ducharne ([Contacter](#)) - Tél : 04 75 80 15 49

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	

Public : Demandeur d'emploi, Jeune

Aire de recrutement : Autres

Programme

Enseignement technique et professionnel :

- **connaissance des secteurs** : pêche, circuits de distribution, entreprises de transformation, évolution du métier ;
- **connaissance des produits** : espèces des poissons et fruits de mer, caractéristiques anatomiques, morphologiques et culinaires des produits, familles de produits, constitution des aliments et nutrition ;
- **préparation et transformation** : préparation des poissons (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage) et des crustacés, ouvrir et présenter les coquillages, préparations culinaires simples ;
- **approvisionnement, vente** : achat des produits, contrôle de l'état de fraîcheur des produits, inventaire, facture, prix de vente, conseil à la clientèle, mise en place d'un étalage attrayant ;
- **équipements et locaux professionnels** : laboratoires de poissonnerie (chambres froides, congélateur, conservateurs, machines à produire de la glace), appareils électriques (machine à dépecer et fileter, broyeurs de déchets, trancheurs), traitement des déchets, utilisation et entretien des matériels, hygiène et sécurité ;
- **préparation traiteur** : cuisson, fonds, fumets, sauces, accompagnements (pâtes, riz , taillage et cuisson des légumes), produits lyophilisés ou sous-vides.

Formation en entreprise : 16 semaines

Cette certification est composée de :

- Ufac Langue Vivante
- UG 1. Français et histoire-géographie
- UG 2. Mathématiques-sciences
- UG 3. Éducation physique et sportive
- UP 1. Organisation et préparation
- UP 2. Transformation des produits
- UP 3. Vente, commercialisation

Validation de la formation

[CAP poissonnier écailler](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

Métiers préparés

[Commerçant/e en alimentation](#)

[Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires](#)

[Poissonnier/ère](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Organisation des cours : Rythme en alternance

Selon le niveau = durée variable entre 210 h et 350 h

Admission

Niveau d'entrée :

information non communiquée

Recrutement :

avoir un projet de reconversion ou de création d'entreprise dans le secteur de la poissonnerie

jeune de moins de 26 ans

Organisme responsable

[OPUS Formation](#)

OPUS Formation
26 rue Louis Guérin
69100 Villeurbanne

Tél : 04 72 60 79 11

Mail : contact@opusformation.eu

Site web : <http://opusformation.eu/>

Réf : 26_112245
Mise à jour : 04/09/2018
