CAP Poissonnier Écailler (PE) – F/H

Mis à jour le 24 juin 2025

Conditions d'entrée et prérequis

- Niveau fin de 3ème
- Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises, particuliers

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- **CAP Poissonnier Écailler**
  Diplôme du Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse
  RNCP37383

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Poissonnier Écailler** a une connaissance des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de conservation, connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques.

Ses **principales missions** sont :

- Assurer la réception, le stockage des produits livrés
- Transformer et la commercialiser les produits de la mer et de certains poissons d'eau douce
- Respecter les règles d'hygiène, de santé, de sécurité du travail et de traçabilité
- Présenter et mettre en valeur les divers produits
- Assurer l'acte de vente

Le titulaire du CAP Poissonnier Écailler **évolue 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.**

Contenu

- **Enseignements professionnels**
  Connaissance des secteurs
  Connaissance des produits
  Préparation et transformation
  Approvisionnement, vente
  Equipements et locaux professionnels
  Préparation traiteur
- **Enseignements généraux**
  Français
  Histoire-Géographie
  Mathématiques
  Sciences Physiques et Chimiques

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Renseignements, inscription et entrées en formation variables, selon profils
- Selon le nombre de places vacantes et profils des demandeurs

CAP Poissonnier Écailler (PE) – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37383
- Formacode : 34506, 21567
- Code NSF : 312
- Code ROME : H2102, D1105

Financements possibles

- CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement…
- 14 euros / heure

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Poissonnier
- Poissonnier traiteur

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
  67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-nord-alsace.com/