

# CAP Poissonnier Écailler (PE) – F/H

Mis à jour le 10 juin 2024

## 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

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

10 mois

## Validation

- **CAP Poissonnier Écailler**  
Diplôme du Ministère de  
l'Éducation nationale et de  
la Jeunesse  
[RNCP37383](#)

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation  
(CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée et 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

# CAP Poissonnier Écailler (PE) – F/H

## Codes réglementaires

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

- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.
- Les délais d'accès à nos formations varient de 14 jours à 4 mois en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

## Financements possibles

CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement...

13 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-alsace.fr