

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'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-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
Équipements 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/