CAP Poissonnier – écailler – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **CAP Poissonnier – écailler**
  Diplôme délivré par le Ministère de l'Education nationale de niveau 3
  RNCP37383

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Oui

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Poissonnier Ecailler** 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**
  Travaux pratiques
  Technologie professionnelle
  Sciences appliquées
  Gestion
- **Enseignements généraux**
  Français et Histoire-géographie
  Mathématiques et Sciences
  Langue vivante
  Education Physique et Sportive
  Prévention, santé, environnement (PSE)

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

Profil des intervenants

- Enseignants de l'Éducation nationale

Les plus

Taux de réussite 2025 : 50%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

CAP Poissonnier – écailler – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37383
- Code diplôme : 50031221
- Formacode : 34506, 21567
- Code NSF : 312
- Code ROME : H2102, D1105

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Financements possibles

- Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

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.
Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
  67000 STRASBOURG
- info@cfa-academique.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044