

# 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'Éducation 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

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

## Entrée-sortie permanente

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 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  
Éducation 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 maître 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

Oui

## 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](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-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [info@cfa-academie.fr](mailto:info@cfa-academie.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044