

Poissonnier écailler



Le poissonnier assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur.

Le poissonnier a une connaissance des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...), connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques (fileter, mettre en pavé, préparer en papillote...). Il présente et met en valeur les divers produits et assure en autonomie et intégralement l'acte de vente. Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.

L'environnement technique du métier concerne :

- la connaissance et la reconnaissance des produits aquatiques ;
- la connaissance des diverses techniques de transformation et leur mise en œuvre ;
- la capacité à apprécier la qualité des produits à tous les stades ;
- la capacité à présenter les différents produits et à assurer l'acte de vente ;
- l'utilisation appropriée des matériels et outils dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail ;
- la capacité à vérifier et à suivre la traçabilité des produits ;
- la capacité à prendre en compte le principe du développement durable (normes halieutiques en vigueur).

L'environnement professionnel et commercial dans lequel il exerce son activité, exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

↳ Débouchés

Le titulaire de ce CAP peut être commis poissonnier ou employé de marée. Il peut également devenir ouvrier professionnel qualifié. Il exerce 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.

Selon le type d'entreprise, le titulaire du CAP :

- est placé sous la responsabilité d'un chef d'entreprise ou d'un responsable de rayon ;
- peut assurer le fonctionnement d'une entreprise artisanale du commerce de la poissonnerie après quelques années d'expérience.

Ce CAP est obligatoire pour l'ouverture d'une poissonnerie (décret n° 98-246 du 2 avril 1998)

↳ Accès à la formation

Après une classe de 3ème



↳ Programme

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

- **Technologie professionnelle** : Connaissance de la filière, matière première, équipements, opérations techniques de préparation et transformation, réception, stockage, approvisionnement, contrôle et qualité et traçabilité des produits
- **Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements** : Vérifier la fraîcheur des produits, l'état vivant des crustacés et coquillages, les tailles marchandes, Vérifier l'état des conditionnements, des emballages, Vérifier la température, les DLC et DLUO
- **Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social**
- **Prévention, Santé, Environnement**
- **Équipements, matériels et outillage** : entretien du matériel et sécurité

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Organisation et préparation, coeff. 5 (dont coeff. 1 pour Prévention Santé Environnement)
- Transformation de produits, coeff. 6
- Vente, commercialisation, coeff. 3

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Statistiques

Académie de Toulouse

En 2017 : 2 présents, 2 admis (soit 100.00% de réussite).
En 2018 : 4 présents, 4 admis (soit 100.00% de réussite).
En 2019 : 2 présents, 2 admis (soit 100% de réussite).
Candidats en apprentissage uniquement

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- MC Employé traiteur
- Bac pro Poissonnier écailler traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.


Ou se former en Occitanie

31 Toulouse

Lycée professionnel Renée Bonnet (*public*) **A**

A Formation en apprentissage

 Internat Filles Garçons

 hébergement hors établissement

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Les fiches métiers
- Voie pro : Les métiers de la vente et du commerce
- Après un CAP ou un BEP

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

[05 65 60 98 20](tel:0565609820) - cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr