

CAP POISSONNIER ÉCAILLER

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42137>

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Organiser et préparer Transformer des produits Vendre-commercialiser Métiers visés : Poissonnier-traiteur, rayons de poissonnerie de grandes surfaces, restaurants-brasseries, Employé de marée, Écailler

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un CAP, Bac ou plus.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU	
Organisation et préparation : - Organiser la réception des produits - Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels - Réceptionner les produits livrés - Stocker les produits et suivre les stocks - Vérifier les produits - Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire Transformation des produits : - Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels - Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques - Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire - Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux Vente-commercialisation : - Organiser son poste de travail et l'espace de vente - Préparer les supports de vente et d'information - Réaliser les opérations liées à la vente - Participer au service à la clientèle - Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant	
	Intitulé	Volume horaire
		Hebdomadaire Semaine
	Enseignement professionnel et technologique	27 310
	Commercialisation	3 34
	Chef d'œuvre	1 11
	EPFE	1 11
	EEJS	1 11
	PSE	2 23
	Total	35 400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) POISSONNIER ÉCAILLER, diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale
POURSUITE DE FORMATION	
Certificat de Spécialisation Employé Traiteur TFP Cuisinier	
DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16
DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission