



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Grâce à sa formation généraliste, le titulaire du CAP Poissonnier peut s'adapter au commerce alimentaire sous toutes ses formes. Il peut aussi bien travailler dans les poissonneries de grandes surfaces, que dans les magasins de marée ou bien les entreprises de transformation des produits de la mer. Le détenteur du CAP Poissonnier est capable d'assurer le processus de vente du produit.

PROGRAMME

10 mois
23 semaines de formation en centre (800h)
16 semaines de formation en entreprise (560h)

DOMAINES PROFESSIONNELS :

- Organisation et préparation
- Transformation des produits
- Vente et commercialisation
- Identifications des espèces
- Sciences alimentaires et hygiène
- Traiteur
- Prévention Santé Environnement

DOMAINES GÉNÉRAUX :

- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Anglais
- Prévention et secours civique niv.1

VALIDATION DU DIPLÔME

Contrôles en cours de formation (CCF) et possibilité de se présenter aux épreuves facultatives de fin d'année.
Diplôme de l'Education Nationale de niveau V

CONDITIONS D'ADMISSION

- Réussir aux tests de sélection à l'entrée (entretien de motivation et tests écrits)
- Être âgé d'au moins 18 ans
- Avoir un niveau équivalent à une troisième de collège
- Valider un dispositif FOREM - Une Formation, un Emploi- ou autres financements

MODALITÉS DE PAIEMENTS ET RÉMUNÉRATIONS

- Pour les demandeurs d'emploi : le dispositif FOREM
- CIF (Congé Individuel de Formation)
- Contrat de professionnalisation

Rémunérations pour les demandeurs d'emploi: allocation chômage, allocation ASP...

MÉTIER VISÉS ET DÉBOUCHÉS

Le CAP Poissonnier permet d'accéder au statut de :

- Employé
- Chef de rayon
- Acheteur des produits de la mer
- Télévendeur
- Chef d'entreprise artisanale
- Chef de département frais