



Bac Pro  
POISSONNIER / ECAILLER / TRAITEUR  
LPMA Daniel Rigolet

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Deux années de formation permettent d'acquérir une rapidité et une dextérité gestuelle tout en s'adaptant aux diverses formes de transformations, de productions et de commercialisations des produits de la mer. Le BAC professionnel Poissonnier / Ecailler / Traiteur forme à la connaissance et à la prise en charge des aléas (risques sanitaires, défauts de production) et leur gestion. Le diplômé saura également gérer les produits dans l'espace de vente ainsi que son équipe, dans le but de fidéliser sa clientèle.

## PROGRAMME

**24** mois  
**40%** en centre  
**60%** en entreprise

### DOMAINES PROFESSIONNELS :

- Organisation et gestion
- Démarche qualité
- Réalisation / Production
- Communication et commercialisation

### DOMAINES GÉNÉRAUX :

- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Arts appliqués
- Sciences physiques
- Anglais
- Prévention Santé Environnement

## 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 IV

## LES ATOUTS DE L'ALTERNANCE

L'alternance va apporter le professionnalisme requis afin d'être opérationnel à la sortie des deux années de formation. En plus d'avoir les enseignements pratiques et théoriques des formateurs pour 40% du temps de formation, le restant est consacré à l'immersion du stagiaire dans le milieu professionnel de la poissonnerie afin de mettre à profit ses connaissances. Gage de réussite au Lycée Professionnel Maritime et Aquacole de Cherbourg, l'alternance est une alternative conséquente pour le Bac Professionnel Poissonnier / Ecailler / Traiteur.

## 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 le niveau CAP ou BEP Métiers de l'alimentation

## MODALITÉS DE PAIEMENTS ET RÉMUNÉRATIONS

- Contrat ou période de professionnalisation
- Congé Individuel de Formation (CIF) en tant que salarié ou demandeur d'emploi
- Congé individuel

## MÉTIERS VISÉS ET DÉBOUCHÉS

Le BAC Pro Poissonnier/Écailler / Traiteur permet d'accéder au statut de :

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente.
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste)
- Responsable de production dans les industries agroalimentaires
- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente