

CAP Poissonnier(e) Ecailler(e)

100% de réussite à l'examen sur Lyon en 2023



Niveau 3



12 mois



Paris
Lyon

Spécialiste des poissons, coquillages et crustacés, le(la) poissonnier(e) est un(e) commercial(e) qui sait mettre en valeur et préparer ses produits. Il(Elle) a une connaissance des produits de la mer. Il(Elle) 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...). Enfin, il(elle) réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.

Objectifs généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à la validation du **Certificat d'Aptitude Professionnelle CAP Poissonnier(e) Ecailler(e)**.

Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse enregistré le 30/03/07. (Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028). Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France
Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37383/>

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- ✓ **Réceptionner et stocker** les produits livrés.
- ✓ **Transformer et commercialiser des produits de la mer** et certains poissons d'eau douce.
- ✓ **Respecter des règles d'hygiène**, de santé, de sécurité au travail et de traçabilité.
- ✓ **Présenter et mettre en valeur** les divers produits et assurer l'acte de vente.

Objectifs spécifiques de la formation

- ✓ **Bloc de compétence n° 1 RNCP37383BC01 - 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.
- ✓ **Bloc de compétence n° 2 RNCP37383BC02 - 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.
- ✓ **Bloc de compétence n°3 RNCP37383BC03 - 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 de la clientèle.
 - Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail.

- ✓ **Enseignements généraux** ci-dessous (obligatoires) si le/la stagiaire n'est pas titulaire d'un CAP ou BEP minimum ou titre professionnel de niveau IV sinon il/elle est dispensé(e) :
- ✓ **Bloc de compétence n°1 RNCP - Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique – UG1**
 - **Français :**
 - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
 - Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
 - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
 - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
 - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier
 - **Histoire/Géographie et Enseignement Moral et Civique :**
 - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
 - S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
 - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
 - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
 - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République
- ✓ **Bloc de compétence n° 2 RNCP - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques – UG2**
 - Rechercher, extraire et organiser l'information
 - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
 - Expérimenter, utiliser une simulation
 - Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
 - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié
- ✓ **Bloc de compétence n° 3 RNCP - Éducation physique et sportive (EPS) – UG3 (facultatif)**
 - Développer sa motricité
 - S'organiser pour apprendre et s'entraîner
 - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
 - Construire durablement sa santé
 - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique
- ✓ **Bloc de compétence n° 4 RNCP - Prévention-santé-environnement UG4**
 - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
 - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
 - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
 - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
 - Agir face à une situation d'urgence
- ✓ **Bloc de compétence n° 5 RNCP - UF langue vivante – UG5 (facultatif)**
 - L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :
 - Comprendre la langue orale
 - Comprendre un document écrit
 - S'exprimer à l'écrit
 - S'exprimer à l'oral en continu
 - Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Programme de la formation (minimum 406h)

La formation se compose de 3/7 modules (blocs de compétences) complétés par l'alternance en entreprise. 58 jours en formation complétés par des jours de FEST (Formation en situation de travail).

Jours 1 à 58 : (de formation) :

Jour 1 matin : Accueil et intégration, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, de l'examen, du référentiel des activités professionnelles. (4h)

- Module 1. La filière Pêche et la place du poissonnier : Aquaculture – Approvisionnement – Circuits de distribution – les organismes interprofessionnels d'Etats – Les entreprises de transformation.
- Module 2. Les équipements, matériels et outillages : Vêtement de travail – Locaux, matériel et outillage – Hygiène, santé et prévention en milieu professionnel – Evacuation des matières - Laboratoires de poissonnerie (chambres froides, congélateur, conservateurs, machines à produire de la glace), appareils électriques (machine à dépecer et fileter, broyeurs de déchets, trancheurs).
- Module 3. Les produits et leur transformation : La ressource halieutique – Les produits aquatiques – Les techniques de préparation, de transformation et de présentation – Les différents modes de cuisson – Les préparations de base et garnitures – Le stockage – Les produits de la mer transformés - Préparation des poissons (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage) et des crustacés, ouvrir et présenter les coquillages, préparations culinaires simples.
- Module 4. La communication et la commercialisation : La présentation des produits – Les moyens d'informations sur le lieu de vente – Les organismes de contrôle – Les signes officiels de Qualité et de traçabilité – La communication et le conseil à la clientèle.
- Module 5. Les sciences appliquées à l'alimentation : Les constituants des aliments – La nutrition – Hygiène et prévention – Alimentation en énergie électrique / en eau froide – Entretien des locaux et du matériel.
- Module 6. La connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social : Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables –
- Modules Excell/Word/Powerpoint.
- Mise en situations d'évaluation types. (21h)
- FEST : avec livret de suivi des acquis de compétences en situation de travail. (49h)
- Révision/préparation à l'examen (14h)

Profil des candidat(e)s

Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- Apprenti(e)s

 Code CPF :

 Fiche RNCP : 37383

Prérequis obligatoires :

- Pas de pré requis.

Prérequis souhaités :

- Niveau scolaire 3^{ème}.

Code(s) ROME :

- D1105 – Poissonnerie

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Commis.e poissonnier.e et employé.e de marée
- Ouvrier.e professionnel.le qualifié.e poissonnier.e
- Ecailler.e

Poursuite de parcours :

- BP Poissonnier.e (équivalent Bac)

Passerelles : (correspondances partielles)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37383/>

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge-Tarif pour l'organisme financeur (Décret n° 2025-174 du 22 février 2025 relatif à l'aide unique aux employeurs d'apprentis) : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000051235656> .

Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences.

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.

➔ *Devis sur demande auprès de nos agences :*

Contacts :

📍 Site de Lyon : contact@opusformation.eu – 04 72 60 79 11 – 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

📍 Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délais

⇒ **Modalités :**

Recrutement toute l'année (Dossier, Tests et/ou entretien en amont de la formation). Délais d'accès à la formation : sur demande (2 à 3 semaines) *

⇒ **Accessibilité :**

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ **Aménagements des épreuves pour personnes en situation de handicap :**

Sur présentation de documents officiels relatifs au handicap (RQTH, carte d'invalidité, etc.), l'Apprenant peut bénéficier d'aménagements des épreuves (temps supplémentaire et/ou aides humaines et techniques).





⇒ **Rythme, durée et horaires de la formation :**

Rythme contrat en alternance : 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : à partir 406h au CFA pour un contrat de 12 mois.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*

 Modalités de validation	 Moyens pédagogiques et techniques	 Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • CAP (certificat d'aptitude professionnelle) : diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alternance entre présentiel, formation à distance et périodes en entreprise. • Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation. • Documents supports de formation projetés. • Exposés théoriques. • Etude de cas concrets. • Quiz en salle. • Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation. • Questions orales ou écrites (QCM). • Mises en situation/jeux de rôles. • Classes virtuelles sur Digiforma. • 1 Mallette à couteaux et un uniforme avec gants sont fournis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Epreuves écrites, orales et pratiques. • Les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats(e)s issu(e)s d'un parcours de formation. • Livret de suivi des compétences évaluées en FEST. • Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.
 *Modalités de l'examen (7h30) Unités professionnelles <ul style="list-style-type: none"> • EP1 Organisation et préparation (3h00-épreuve écrite) • EP2 Transformation des produits – Vie sociale et professionnelle (4h00-épreuve pratique) • EP3 Vente, commercialisation (0h30-épreuve pratique et orale) 	<div data-bbox="547 1126 1062 1216" style="background-color: #4a4a8a; color: white; text-align: center; padding: 5px;">Equipe pédagogique</div> <p>Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.</p>	

***Modalités détaillées de l'examen ci-dessous :**



Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle Poissonnier			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (centres de formation d'apprentis (CFA) et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels		
Épreuves	Unité	Coef	Mode		Mode	Durée
Unités professionnelles						
EP1 – organisation et préparation	UP1	5 ⁽¹⁾	CCF*		Ponctuel écrit	3 h ⁽²⁾
EP2 – transformation des produits	UP2	6	CCF		Ponctuel pratique	4 h
EP3 – vente, commercialisation	UP3	3	CCF		Ponctuel pratique et oral	30 min
Unités générales						
EG1 – français et histoire-géographie	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15 min
EG2 – mathématiques - sciences	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 – éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
Épreuve facultative de langue vivante	UF	⁽³⁾	Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 min

⁽¹⁾ Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle

⁽²⁾ Dont 1 heure pour l'évaluation de la vie sociale et professionnelle

⁽³⁾ Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

* CCF : contrôle en cours de formation