

Poissonnier / Écailler / Traiteur



QUALITÉS REQUISES ET PARTICULARITÉS

- Ponctualité
- Rigueur d'exécution
- Esprit d'équipe
- Bonne organisation
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Bon contact avec la clientèle

TYPE D'ENTREPRISE

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes, ...
- Industries agro alimentaires
- Restauration hors foyer
- Traiteur

PERSPECTIVES

- 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 agro alimentaires.
- Responsable en restauration
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.

CONTACT

02 97 35 31 80

E-mail : cfa@mairie-orient.fr

Site : <https://www.lorient.bzh/cfa/>

Avec possibilité de passer le CAP Poissonnier Écailler Traiteur en certification intermédiaire en fin de 2^e année de Bac Pro (voir au verso)

Le titulaire du baccalauréat professionnel poissonnier/écailler/traiteur est un professionnel très qualifié.

Il est appelé à exercer une activité d'artisan commerçant poissonnier. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise.

Le titulaire du Bac Pro poissonnier-écailler-traiteur exerce son activité dans trois domaines :

- **Poissonnier** : il transforme, met en valeur, contrôle la qualité des produits de la mer.
- **Écailler** : il contrôle la qualité de ses produits, organise son service d'ouverture et compose ses plateaux de fruits de mer.
- **Traiteur** : il transforme les produits de la mer en vue de les commercialiser.

Ses différentes compétences sont : acheter en criée, vendre, conseiller, préparer, manager.

LES DIFFÉRENTES TÂCHES

du poissonnier - écailler - traiteur

1 La gestion d'exploitation

- Gérer des matières premières
- Gérer des moyens techniques et financiers
- Gérer des ressources humaines (recrutement, animation d'équipe).

2 La production

- Organiser la production (procédure, optimisation)
- Transformer des produits aquatiques crus
- Mettre en valeur des produits transformés
- Assurer une production traiteur crus, cuits
- Conditionner

3 La qualité

- Mettre en place, suivre la réglementation

4 La communication et la commercialisation

- Communiquer en interne et en externe
- Commercialiser : démarche mercatique
- Facturer et encaisser

FORMATION DISPENSÉE AU CFA

BAC PRO Poissonnier / écailler / Traiteur

BAC PRO - Durée : **3 ans** ou **2 ans** avec accès direct en 2^e année de Bac Pro (1^{re} professionnelle) si titulaire d'un CAP du même secteur professionnel.

- 1^{re} année : 38 semaines en entreprise /an - 14 semaines de cours au CFA/an
- 2^e année : 32 semaines en entreprise/an - 20 semaines de cours au CFA/an
- 3^e année : 33 semaines en entreprise/an - 19 semaines de cours au CFA/an

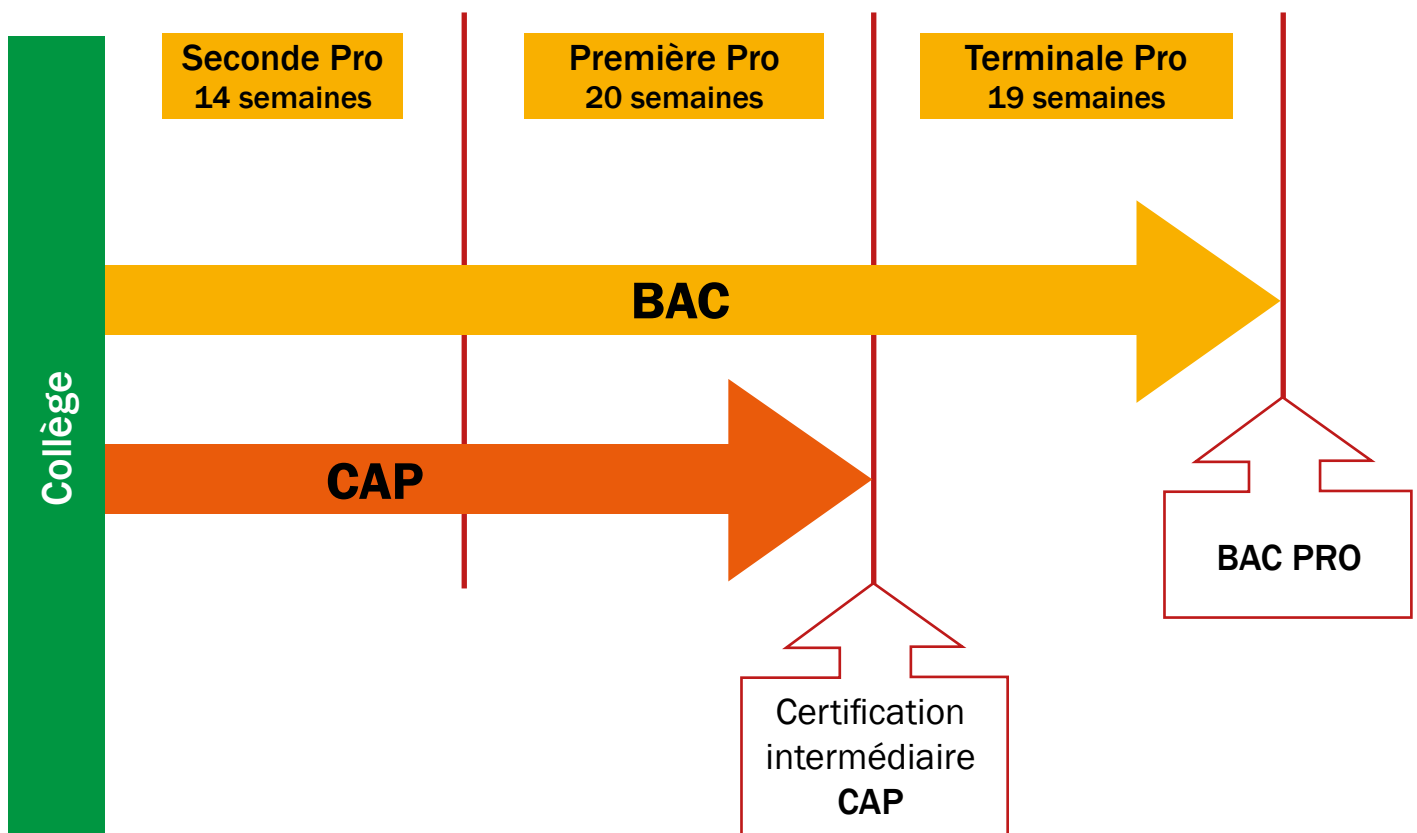
Toutes nos formations sont accessibles aux travailleurs handicapés



Cursus de formation

Formation BAC PRO

avec CAP en certification intermédiaire
(en fin de 2^e année)



Après 2 années d'apprentissage, l'apprenti aura la possibilité de passer le CAP Poissonnier Écailler Traiteur au CFA de la ville de Lorient, puisque ce diplôme s'inscrit dans le cursus de formation.