

Poissonnier-Ecailler



QUALITÉS REQUISES ET PARTICULARITÉS

- Savoir travailler en horaires décalés (tôt le matin)
- Ponctualité
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Rigueur d'exécution
- Bonne organisation
- Bon contact avec la clientèle

TYPE D'ENTREPRISE

- Poissonneries (sédentaires et non sédentaires)
- Poissonneries « traiteur »
- Entreprises de mareyage
- Rayon poissonnerie des grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Restaurants, brasseries
- Entreprises d'agroalimentaire spécialisées dans le poisson

PERSPECTIVES

- Exercer une activité au sein d'une entreprise artisanale de poissonnerie ou au rayon marée de la grande distribution.
- Créer son entreprise de poissonnerie (CAP minimum exigé).
- Poursuivre sa formation avec un BAC Pro poissonnier / ecailler / traiteur en 2 ans ou un BAC Pro commerce.

Le titulaire du CAP poissonnier-écailler est un professionnel qualifié. Il est appelé à exercer une activité de commis poissonnier ou employé de marée, sous la responsabilité d'un chef d'entreprise ou d'un responsable de rayon.

Le titulaire du CAP poissonnier-écailler exerce son activité dans plusieurs 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 élabore des préparations culinaires simples à base de produits de la mer.

LES DIFFÉRENTES ACTIVITÉS

du poissonnier

1 Réception, stockage, approvisionnement

- Réception et vérification des produits livrés
- Entreposage, conditionnement, stockage
- Suivi des stocks, prise de commande, achats

2 Préparation, transformation

- Organisation du poste de travail
- Identification des produits
- Préparation des poissons, crustacés, mollusques
- Elaboration d'une préparation culinaire

3 Entretien, sécurité

- Nettoyage, désinfection des locaux matériels et équipements
- Contrôle du bon fonctionnement des appareils
- Application des règles de sécurité

4 Contrôle qualité

- Lecture, enregistrement et conservation des documents de traçabilité
- Contrôle de la qualité des produits

5 Commercialisation

- Mise en valeur des produits (étal, étiquetage)
- Accueil du client, conseil clientèle
- Mise en pratique de l'acte de vente

Durée : 2 ans ou 1 an avec accès direct en 2^e année de CAP si titulaire d'un CAP ou d'un diplôme de niveau supérieur au CAP.

CAP
- 1^{re} année : 40 semaines en entreprise /an - 12 semaines de cours au CFA/an
- 2^e année : 40 semaines en entreprise/an - 12 semaines de cours au CFA/an

Rythme d'alternance : 1 semaine de cours au CFA / 2 semaines en entreprise

CONTACT

02 97 35 31 80

E-mail : cfa@mairie-orient.fr

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

Toutes nos formations sont accessibles aux travailleurs handicapés

