

BAC PRO POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

POISSONNERIE



VILLE DE
LORIENT

CFA
Centre de formation
d'apprentis

LE(LA) POISSONNIER(ÈRE)

Soles, sardines, huîtres... le(la) poissonnier(ère) achète, prépare et vend une grande variété de poissons et de produits de la mer. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi en grande surface.

Au quotidien, il(elle) assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, l'approvisionnement et la conservation des produits. Il(elle) choisit les matières premières et organise les étapes de la fabrication. Il(elle) traite orme les produits aquatiques crus et confectionne des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, en commercialisation et en animation d'équipe.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le(la) titulaire du BAC Pro Poissonnier Écailler Traiteur doit être capable de :

- ▼ **Gérer une exploitation :** gestion des matières premières, des moyens techniques et financiers (déterminer les besoins, passer des commandes) et des ressources humaines (organisation du travail, recrutement, animation d'équipe).
- ▼ **Produire :** organiser la production (procédure, optimisation), transformer des produits aquatiques crus, mise en valeur des produits transformés, production traiteur crus, cuits et conditionnement.
- ▼ **Mettre en place une démarche qualité :** formalisation, mise en place et suivi de la qualité : sanitaire, santé, sécurité, organoleptique, environnementale et nutritionnelle.
- ▼ **Communiquer et commercialiser**

CONTENU DE LA FORMATION

- ▼ **Enseignements généraux :**
600 heures
Français, histoire-géographie, mathématiques, sciences-physiques, anglais, EPS, art appliqué
- ▼ **Enseignements professionnels :**
765 heures
Mise en situation professionnelle - atelier, Hygiène et sciences appliquées, environnement économique juridique et management de l'entreprise, PSE (Prévention Santé Environnement),
- ▼ **Formation et certification SST** Sauveteur Secouriste au Travail (14h)

MODALITÉS D'ORGANISATION

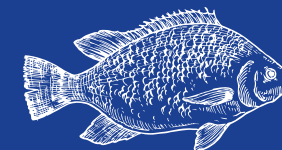
- ▼ **Par année de formation :**
 - 19 ou 20 semaines de cours au CFA
 - 35 heures par semaine de cours
 - 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET MÉTHODES MOBILISÉES

- ▼ **Évaluations :**
Examen : épreuves en contrôle en cours de formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation. Évaluations ponctuelles et formatives en Centre Livret d'apprentissage Visites en entreprise Conseil de classe et bulletins de note semestriels
- ▼ **Prérequis :** CAP ou équivalent de niveau 3
- ▼ **Durée :** Parcours en 2 ans Réduction de durée suivant profil
- ▼ **Rythme d'alternance :**
1 semaine au CFA en présentiel / 1 semaine en entreprise
- ▼ **Validation :** Diplôme certifié par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse BAC Pro Niveau 4 - Inscrit au RNCP : code 37927 Arrêté du 24/06/2009
- ▼ **Taux de réussite :** Session 2023 : 100%
- ▼ **Délais d'accès :** de septembre à décembre - selon calendrier actualisé (sur demande)

MOYENS TECHNIQUES

- ▼ Laboratoires équipés
- ▼ Salles de cours équipées en moyens numériques
- ▼ Centre de Ressources multimédias



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- ▼ Poissonnier(ère) en poissonneries traditionnelles (point de vente ou sur les marchés)
- ▼ Poissonnier(ère) au rayon poissonnerie en grande surface

QUALITÉS REQUISES

- ▼ Ponctualité
- ▼ Rigueur d'exécution
- ▼ Esprit d'équipe
- ▼ Bonne organisation
- ▼ Bon contact avec la clientèle

POURSUITES D'ÉTUDES

- ▼ Mention complémentaire traiteur
- ▼ BTS aquaculture
- ▼ Titre certifié Manager d'unité marchande (Bac+2)



POUR SE REPÉRER

▼ Type de Contrat :

Alternance

▼ Admission / Pré-requis :

- 16 à 29 ans en apprentissage
- A partir de 30 ans en contrat de professionnalisation
- Sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap ou reprise-création d'entreprise

▼ Accessibilité aux personnes handicapées :

Accueil des personnes à mobilité réduite (PMR), autres handicaps nous consulter

▼ Heures de cours :

- Du lundi au jeudi : 8h - 11h45 / 13h15 - 17h
- Le vendredi : 8h - 12h50

▼ Tarif :

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise selon les critères d'éligibilité.

LE CFA EN PRATIQUE

NOS RENDEZ-VOUS :

Journées Portes Ouvertes

Chaque année, le CFA ouvre ses portes. C'est l'occasion pour vous, futurs apprentis de découvrir les locaux dans lesquels vous allez poursuivre votre formation, de poser vos questions, d'obtenir des informations et de rencontrer nos formateurs.

Les Mercredis de l'apprentissage

De février à juillet, le CFA propose également 2 mercredis par mois, à 14h, une présentation de ses secteurs de formation.

Une occasion ouverte à tous de découvrir les métiers et diplômes préparés, d'en savoir davantage sur les dispositifs d'alternance.

Salons et forums

Plus d'infos sur les dates et les grands rendez-vous sur notre site internet : lorient.bzh/cfa



VILLE DE
LORIENT

CFA
Centre de formation
d'apprentis

CONTACT

CFA de la Ville de Lorient
Rue St Marcel - CS 30010
56315 Lorient Cedex

Tél. 02 97 35 31 80
cfa@lorient.bzh

lorient.bzh/cfa



PERMANENCE ADMINISTRATIVE

Du lundi au jeudi
9h à 12h / 13h30 à 17h

Le vendredi
9h à 12h / 13h30 à 16h

