

CAP Poissonnier

RNCP42137 – Echéance 01/09/2029

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Poissonnier assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité au travail et de traçabilité. Il présente et met en valeur les divers produits (poissons, coquillages, crustacés et produits transformés - traiteur), et assure en autonomie et intégralement l'acte de vente.

Compétences attendues

Bloc 1 : Organisation et préparation

- Organiser la réception des produits
- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques
- Réceptionner les produits livrés
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Vérifier les produits et le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

Bloc 2 : 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, frire
- Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux

Bloc 3 : 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 à la clientèle
- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

UG1 : Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique

UG2 : Mathématiques et physique-chimie

UG3 : Éducation physique et sportive

UG4 : Prévention-santé-environnement

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Poissonneries (sédentaires et non sédentaires)
- Entreprises de mareyage
- Ateliers de transformation et/ou grossistes
- Rayons poissonnerie des grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Restaurants, brasseries

Emplois :

- ✓ Commis poissonnier et employé de marée
- ✓ Ouvrier professionnel qualifié poissonnier

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **24 mois – 420h/an**

CAP en 1 an pour titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Niveau 3^{ème}, savoir lire, écrire, compter



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

Tous types de publics



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- Mention complémentaire / spécialisation en produits de la mer
- Poursuite vers un poste de responsable de rayon

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP42137](#)

[Référentiel CAP Poissonnier](#)

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicecotedazur.org

UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A