CAP Poissonnier écailler

RNCP42137 – Echéance 31/08/2028 – Niveau 3

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
- Entreprises de mareyage
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Ateliers de transformation et/ou grossistes
- Restaurants, brasseries spécialisés

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 sur plateaux techniques
- Accompagnement individuel

DUREE : **24 mois – 420h/an**
Possible 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 3ème, 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

- Bac Pro Poissonnier Ecailler Traiteur
- CS Fabrication traiteur

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

Mise à jour 12/10/2026