



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le **1^{er} résultat** attendu est l'emploi durable des personnes formées à l'issue du parcours en alternance de 2 ans.

Le **2^{ème} résultat** attendu est l'obtention du **CAP POISSONNIER ECAILLER** selon les modalités de reconnaissance du CAP décrites dans le Référentiel Education Nationale. L'obtention du CAP peut-être également obtenu partiellement.

Le **3^{ème} résultat** attendu est l'obtention d'une attestation de compétences.



MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

Moyens :

- Dossiers d'apprentissage ; Mises en situation ;
- Outils de simulation ; vidéoprojecteur ; Salle informatique.
- Apprentissage en laboratoire spécifique Poissonnerie et cuisine pédagogique ; L'ENT (environnement numérique du travail) ;

Méthodes :

- Méthode magistrale ; Méthode de la découverte ; Etude de cas ;
- Mises en situation professionnelle avec poissons, crustacés, mollusques.

Sag&form
50 avenue du Vieux Chemin de Saint-Denis
92390 Villeneuve La Garenne
Téléphone 01 47 31 19 46
<https://www.sagform.fr/>

NOS PARTENAIRES ENTREPRISES

MONOPRIX



Vent et Marée

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



CFA & Ecole des métiers de bouche
Formation Professionnelle



**CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE**

CAP POISSONNIER/ECAILLER

RNCP : 37383

**Certification : Education Nationale
Date d'enregistrement : 27/02/2023**

75%
De réussite
en 2023

94%
D'insertion
Pro en 2023



PUBLIC & PRÉREQUIS

- Avoir 15 ans dans l'année civile du démarrage du contrat et avoir 16 ans minimum
- Avoir déjà travaillé à l'élaboration de son projet professionnel dans la poissonnerie et plus généralement les métiers de bouche ;
- Être de Niveau 3ème



CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

- Être apte au port de charges lourdes ;
- Avoir une disponibilité horaire sur la plage horaire 6h - 22h, du lundi au dimanche;
- Travail dans le froid.



ACCESSIBILITÉS PERSONNES HANDICAPÉES

Formation et site accessible aux personnes en situation de handicap



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du **CAP Poissonnier Ecailler** assure l'ensemble des activités spécifiques au métier de poissonnier. Sur un point de vente il vend et conseille la clientèle. Il s'occupe également de la réception et du stockage des marchandises. Il transforme les produits halieutiques (filetage) et réalise des préparations culinaires. Le titulaire du **CAP Poissonnier-Écailler** maîtrise la réglementation et les pratiques d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.



CONTENU DE LA FORMATION

Le programme comprend, conformément au référentiel de l'Education Nationale, les matières suivantes :

EP1 : Approvisionnement stockage et organisation du point de vente :

- 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.

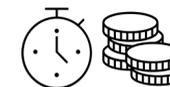
EP2 : Transformation des produits :

- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels ;
- Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés ;
- Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires.

EP3 : 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.

L'apprenant a également pour objectif de maîtriser les domaines généraux du CAP : Français, Mathématiques, Physique-Chimie, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Education physique et sportive, Prévention-Santé-Environnement.



DURÉE & TARIFS

- 2 ans – dont 455 heures de formation par an en centre (1 semaine par mois en moyenne) ;
- Formation dans le cadre d'un contrat en alternance ;
- Formation gratuite pour l'apprenant ;
- Prise en charge OPCO ;
- Salaire : % du smic selon âge.



MODALITÉS D'INSCRIPTION - DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscriptions en ligne sur www.sag&form.fr
- Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois



TABLEAU DES RÉMUNÉRATIONS

Situation	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% du Smic Soit 453,32€	43% du Smic, soit 721,95€	53% du Smic Soit 889,84€	100% du Smic, soit 1678,95€
2 ^{ème} année	39% du Smic Soit 654,79€	51% du Smic, soit 856,26€	61% du Smic Soit 1024,16€	100% du Smic, soit 1678,95€

Taux de Réussite - Equivalence Passerelle - Suite de Parcours

- Taux de réussite au CAP POISSONNIER - ECAILLER préparé à SAG&FORM : 75 % ;
- Pas d'équivalence de niveau : Dispensé de repasser les matières générales sur d'autres CAP ;
- Suite de parcours :
 - Bac Pro POISSONNIER ECAILLER- TRAITEUR ;
 - autres diplômes dans les métiers de bouche, notamment cuisinier...