

NOS PARTENAIRES ENTREPRISES

MONOPRIX

Casino



Auchan



E.Leclerc

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



50-54 rue du Vieux Chemin de Saint Denis
92390 Villeneuve La Garenne
Tél. : 01 47 31 19 46
www.sageform.fr



Nos formations

METIERS DE BOUCHE

CONTRATS DE PROFESSIONNALISATION / APPRENTISSAGE POISSONNIER / ECAILLER



OBJECTIFS

A la suite de ce parcours en alternance, l'apprenant maîtrise les fonctions suivantes, relatif aux domaines professionnels et associés du CAP :

- **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
- **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
- **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

CAP

POISSONNIER

ECAILLER

En 2 ans

PREREQUIS

- Etre de niveau 3,
- Avoir déjà travaillé à l'élaboration de son projet professionnel dans la poissonnerie et plus généralement les métiers de bouche
- Etre apte au port de charges lourdes
- Avoir une disponibilité horaire sur la plage horaire 6h - 22h, du lundi au dimanche.



Des solutions flexibles pour répondre à vos besoins

METHODES MOBILISEES

Moyens :

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

Méthodes :

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

DUREE & TARIFS :

- 2 ans . dont 525 heures par an de formation en centre (1 semaine par mois en moyenne)
- Formation dans le cadre d'un contrat en alternance. Formation gratuite pour l'apprenant. Pris en charge OPCO. Salaire : % du smic selon âge

MODALITES D'ÉVALUATION

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



Le 2ème 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 en 2 domaines : « Généraux » et « Professionnels »

Le 3ème résultat attendu est l'obtention d'une attestation de compétences

MODALITES DESCRIPTION DELAIS D'ACCES ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

- Inscriptions en ligne sur www.sagform.fr. Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois
- Formation et site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

SAG&FORM
50 av du vieux chemin de
Saint Denis É 92390
VILLENEUVE LA GARENNE
T1 : chemin de réniers
TEL : 01 47 31 19 46
MAIL : contact@sagform.fr
WEB : www.sagform.fr

TAUX DE REUSSITE EQUIVALENCE PASSERELLE SUITE DE PARCOURS

- Taux De réussite au CAP POISSONNIER É ECAILLER préparé à SAG&FORM : 95 %
- Pas d'Equivalence de niveau : Dispensé de repasser les matières générales sur d'autres CAP.
- Obtention partielle possible, en 2 domaines : « Généraux » et « Professionnels »
- Suite de parcours :
 - Bac Pro Poissonnier É Ecailler É Traiteur
 - Autres diplômes dans les métiers de Bouche, notamment CUISINIER, TRAITEURÀ