

CAP POISSONNIER ÉCAILLER

PRÉREQUIS :

- ◆ Avoir un projet validé dans le domaine de la poissonnerie
- ◆ Maîtriser les savoirs de base (compétences clés), satisfaire aux tests de positionnement et entretien de motivation
- ◆ Être âgé.e de 16 à 29 ans révolus (30 ans moins 1 jour) - Publics spécifiques : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F3059>

OBJECTIFS DE LA FORMATION : Être capable

- ◆ d'appliquer les méthodes de conservation d'un produit de la mer (réfrigération, salage, fumage...);
- ◆ d'appliquer rigoureusement les règles et conditions d'hygiène liées à son métier;
- ◆ d'appliquer les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques : fileter, mettre en pavé, préparer en papillote...;
- ◆ de réaliser l'étalage de ses produits;
- ◆ d'accueillir et conseiller la clientèle.

CONTENUS DE LA FORMATION :

- ◆ **Connaissance des secteurs** : pêche, circuits de distribution, entreprises de transformation, évolution du métier;
- ◆ **Connaissance des produits** : espèces des poissons et fruits de mer, caractéristiques anatomiques, morphologiques et culinaires des produits, familles de produits, constitution des aliments et nutrition;
- ◆ **Préparation et transformation** : préparation des poissons (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage) et des crustacés, ouvrir et présenter les coquillages, préparations culinaires simples;
- ◆ **Approvisionnement, vente** : achat des produits, contrôle de l'état de fraîcheur des produits, inventaire, facture, prix de vente, conseil à la clientèle, mise en place d'un étalage attrayant;
- ◆ **Équipements et locaux professionnels** : laboratoires de poissonnerie (chambres froides, congélateur, conservateurs, machines à produire de la glace), appareils électriques (machine à dépecer et fileter, broyeurs de déchets, trancheurs), traitement des déchets, utilisation et entretien des matériels, hygiène et sécurité
- ◆ **Préparation traiteur** : cuisson, fonds, fumets, sauces, accompagnements (pâtes, riz, taillage et cuisson des légumes), produits lyophilisés ou sous-vides.

DURÉE DE LA FORMATION : 12 mois

- ◆ En centre : 515 heures
- ◆ En entreprise : 1092 heures

OBJECTIF GÉNÉRAL : Certification

FINANCEMENTS ET COFINANCEMENTS POSSIBLES :

Financements :

Cofinancements :

TARIFS : Prise en charge totale par l'OPCO et/ ou l'entreprise.

CONTACTS :

GIP-FCIP GUYANE / CFA-EN

0594 20 06 25 - cfa.en@ac-guyane.fr

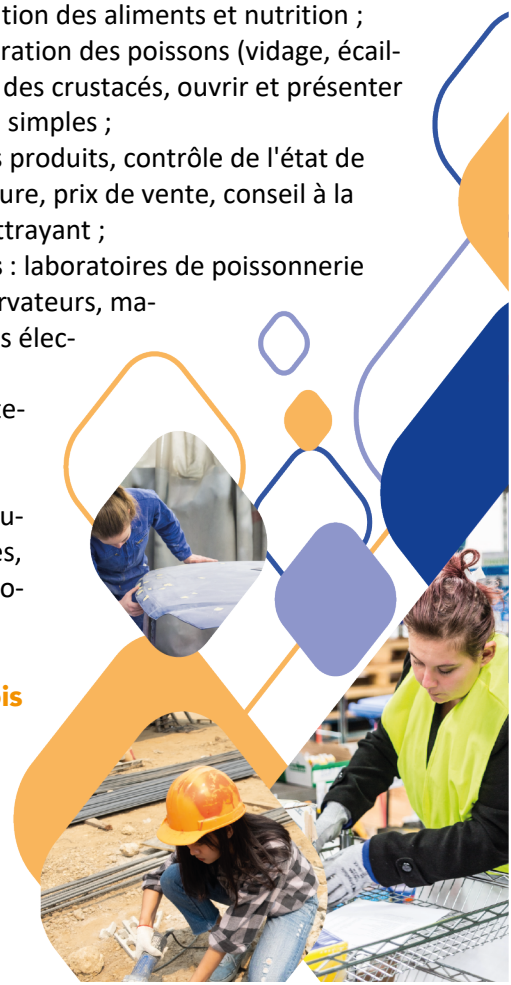
Conseiller en formation continue (CFC) : Adrien NKUNKU LUSALA

0694 13 31 54

adrien.nkunku-lusala@ac-guyane.fr

Mise à jour du document : 15/10/2021

Consultez et téléchargez nos conditions générales de vente



- ◆ Accompagnement social inclus : 11 Heures en collectif suivi des rendez-vous individuels selon les problématiques

RYTHME DE L'ALTERNANCE :

- ◆ En centre : 2 semaines
- ◆ En entreprise : 2 semaines

MODALITÉS D'ACCÈS :

- ◆ Test de positionnement
- ◆ Sur dossier
- ◆ Sur entretien

DÉLAIS D'ACCÈS :

- ◆ Sous réserve de places vacantes et après validation du protocole d'entrée (dossier de candidature/entretien/test de positionnement), l'admission en formation est possible, dès signature du contrat, jusqu'à 1 mois après le démarrage de la formation.

MÉTHODES MOBILISÉES :

- ◆ Accompagnements (individuels ou collectifs)
- ◆ Ateliers collectifs
- ◆ Entraînement en présentiel ou à distance
- ◆ Formation en présentiel
- ◆ Mise en situation professionnelle en entreprise
- ◆ Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- ◆ Travail de production et d'explicitation des activités
- ◆ Travail en sous-groupes
- ◆ Travail en atelier (mises en situation)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- ◆ Pédagogie de l'alternance
- ◆ En alternance
- ◆ En présentiel
- ◆ En entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- ◆ Contrôle en Cours de Formation en centre
- ◆ Examens ponctuels
- ◆ Évaluations en entreprise

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

OUI

Un référent handicap qualifié analysera votre situation et organisera avec vous votre parcours.

Contactez-nous par mail : gipfcip.handicap@ac-guyane.fr

Nature du handicap : Tous types de handicap



LIEU PRINCIPAL DE RÉALISATION :

LPO Léopold Elfort – Mana

INDICATEURS DE RÉSULTATS N-1 :

Taux de satisfaction	En cours de traitement
Taux de Réussite	100%
Taux d'abandon	0%
Autres taux	Nous consulter

