

CAP POISSONNIER- ECAILLER 2 ANS



Prérequis

Aucun diplôme exigé

Public : Être âgé de 18 et plus (Mineurs nous contacter : contact@emacformation.com)
Accessible au PSH Rdv avec le référent Handicap M.Levillain : jeromelevillain@emacformation.com

Qualités Requises :

Motivation
Curiosité pour les produits de la mer
Bonne organisation
Ponctualité et matinal
Bonne résistance physique (port de charges lourdes)

Niveau de diplôme : RNCP5227

Niveau 3 / Diplôme Éducation Nationale
Validation par blocs de compétences possible

Durée et Alternance

24 semaines/840 H
Du lundi au vendredi 8H/17H30 EMAC
Du lundi au samedi en magasin
3 Semaines en entreprise/1 Semaine à l'EMAC

Type de contrat : Apprentissage ou professionnalisation. Autres dispositifs nous contacter : contact@emacformation.com

Admission :

De septembre à janvier de la première année.
Sur dossier et entretien de motivation par l'enseigne.

Entreprises d'accueil :

Grande et moyenne surfaces (GMS)

Coût de la formation : Gratuit pour l'alternant

Financement :

Formation pris en charge par OPCO
Tenue : 150 €
Matériel de découpe : 100 €

Lieu de Formation :

EMAC salle de cours :
14 rue du Séminaire 94550 Chevilly-Larue/ Rungis
Atelier Pratique :
8 rue du séminaire 94550 Chevilly-Larue

Objectifs de la formation

Le/la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « poissonnerie Ecailler » est employé(e) au sein d'une entreprise de vente des produits issus de la mer sous l'autorité d'un responsable.

Il/Elle participe à l'approvisionnement au Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis, de groupements de producteurs ou il achète les produits frais de la pêche, à la criée, pour ceux situés en bord de mer.

En autonomie, il/elle réalise des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises.

Il/Elle prépare les poissons et crustacés dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.

Il/Elle peut aussi avoir une activité de traiteur en réalisant des plats transformés ou cuisinés.

Il/elle prépare les poissons et crustacés en vue de leur mise en vente. (écaillage, filetage...)

Il/elle est chargé(e) de la tenue de la présentation harmonieuse des marchandises per familles de produits sur son étal (variété d'eau de mer et d'eau douce, des formes et des couleurs).

et la Il/elle assure l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client

Les plus de l'EMAC :

L'expertise de nos formateurs en GMS
Les modules Applications culinaires avec nos formateurs cuisiniers
La création d'Animation magasin par les alternants
La visite possible du pavillon Marée du MIN Rungis
Le suivi hebdomadaire des alternants avec retour des périodes entreprise et communication à l'enseigne
Les visites en magasin par l'équipe pédagogique
Le module « Analyse sensorielle », en connaissance produits, en application culinaire, en vente

Débouchés professionnels :

Commis poissonnier ou employé de marée.
Avec l'expérience il ou elle a la possibilité de d'occuper un poste à responsabilité, comme adjoint ou chef de rayon en GMS, Il ou elle pourra également créer ou reprendre une poissonnerie
Accès direct à l'emploi : Commerce de détail
Rayon poissonnerie de la GMS

Poursuite d'études

Bac Pro Commerce
BAC PRO Poissonnier Ecailler Traiteur.
TP AMUM Assistant Manager Unité Marchande

CAP POISSONNIER- ECAILLER 2 ANS



BLOCS COMPETENCES

Organisation-préparation

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

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 (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire
Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux

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

Français :

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Mathématiques-sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
 - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
 - Expérimenter.
 - Critiquer un résultat, argumenter.
 - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.
- Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatif à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Éducation physique et sportive

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

langue vivante (facultative)

Compétences de niveau A2 du CECRL
S'exprimer oralement en continu
Interagir en langue étrangère
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatif à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

CONTENU DE FORMATION

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL /
APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE
COMMERCIALISATION / VENTE
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
CONNAISSANCE PRODUITS
PRATIQUE FILETAGE
APPLICATION CULINAIRE
SUIVI / CHEF D'OEUVRE
MATH SCIENCES
HISTOIRE GÉO
FRANÇAIS
ANGLAIS
EPS

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation professionnelle sur les
plateaux techniques / Apport théorique
Bilan de suivi de formation
Visite en entreprise

QUALITÉS DES FORMATEURS

Formateurs avec une expérience de la
GMS ou du secteur professionnel

MODALITÉS D'EVALUATIONS :

Évaluation en centre de formation et en
entreprise
Examen Ponctuel

Pour nous contacter : Mail : contact@emacformation.com Tel : 01.89.13.33.61

Accès / Infos

14 rue du séminaire 94550 CHEVILLY LARUE Bâtiment G6B. Accessible aux personnes handicapées
Transport commun : Ligne 7 Villejuif Louis Aragon puis T7 : Porte de Thiais puis 8 mn à pied
En bus : Bus 216 Ou Trans Val de Marne station Marché International De Rungis
Horaires : 8H00-17H30 du lundi au vendredi