

## CAP POISSONNIER- ECAILLER 2 ANS



### Prérequis

Aucun diplôme exigé

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