

CAP Mareyage

Inscrit RNCP 37536

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

Date d'enregistrement de la certification au JO : 08/09/1996



V.1 de juin 2026

Durée : 884h sur 2 ans

- Le mardi et jeudi, 3 semaines par mois de septembre à mai

Tarif : coût pédagogique pris en charge à 100% par l'opérateur de compétence

Public : Ouvert aux 16 à 29 ans révolus. Dès 15 ans si la 3ème est achevée. Pas de limite d'âge si :

- Reconnaissance travailleur handicapé
- Sportif de haut niveau
- En cas de projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme

Prérequis : Minimum, sortie de 3ème générale.

Motivation indispensable pour les métiers liés à la pêche

Modalités d'accès : entretien individuel et test d'évaluation de niveau écrit

Délai d'accès : minimum 1 mois avant d'accéder à la formation

Renseignements et inscription :

- Par mail : contact@cfpmt.fr
- Par téléphone : 03.21.99.20.50

Objectifs de la formation :

- Acquérir les savoirs et savoir-faire exigés par le référentiel du diplôme du CAP Mareyage de l'Éducation Nationale
- Se préparer aux épreuves d'examens du CAP Mareyage de l'Académie de Lille.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les techniques professionnelles de préparation, transformation, conditionnement et expédition des produits de la mer.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire, de qualité et de respect de la chaîne du froid tout au long des opérations.

Contacts :

- Secrétaire apprentissage : Isabelle BONNE
- Responsable apprentissage : Vincent COATANEA
- Suppléant apprentissage : Jérémy MONROY
- Référent mobilité : Jérémy MONROY
- Référente handicap : Inès BEAUVOIS

Notre référente handicap se tient à votre disposition pour analyser vos éventuels besoins de compensation liés à votre situation.

Elle est joignable au 03.21.99.20.56 ou par mail à l'adresse suivante : i.beauvois@cfpmt.fr

Nos taux CFPMT :

- 1) Le taux d'obtention du diplôme : 80%
- 2) Le taux de poursuite d'études : 0%
- 3) Le taux d'interruption en cours de formation : 50%
- 4) Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois : 100%
- 6) Le taux de rupture de contrat d'apprentissage : 56%

Les taux InserJeunes :

- 1) Le taux d'obtention du diplôme : NC
- 2) Le taux de poursuite d'études : 5%
- 3) Le taux d'interruption en cours de formation : 58%
- 4) Le taux d'insertion professionnelle : 70%
- 6) Le taux de rupture de contrat d'apprentissage : NC



Valeur ajoutée : Cette formation offre la possibilité au titulaire du diplôme de choisir son environnement de travail en fonction de ses qualités et de ses aspirations. Il pourra intégrer selon son choix une entreprise de mareyage, une usine de première ou deuxième transformation, une salaison fumaison

Validation :

Le CAP Mareyage est un diplôme porté par l'Education Nationale. L'examen comprend 2 types d'épreuves : les épreuves générales et les épreuves professionnelles.

Dispenses :

En fonction des diplômes obtenus précédemment, il est possible d'être dispensé de passer les épreuves pour tout ou partie des matières générales, sous condition que le candidat soit titulaire d'un diplôme de niveau 5 minimum (CAP, BEP, Baccalauréat, etc...)

Programme :

Enseignements professionnels :

- Connaissance des produits de la mer et d'eau douce
- Identification des espèces et critères de fraîcheur
- Techniques de préparation et transformation :
 - écaillage,
 - filetage,
 - éviscération,
 - découpe,
 - conditionnement
- Conservation des produits et respect de la chaîne du froid
- Hygiène, sécurité sanitaire et contrôle qualité
- Utilisation et entretien des équipements professionnels
- Préparation de commandes, stockage et expédition
- Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique du secteur

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire-géographie
- Mathématiques et sciences physiques
- Anglais
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Éducation physique et sportive (EPS)

Modalités pédagogiques :

- Cours théoriques apport de connaissances
- Pédagogie inversée
- Exercices de mise en application
- Mise en situation

Modalités d'évaluation :

- Test de rendement et productivité en atelier
- Quiz d'évaluation de connaissances
- Examens blancs
- Bilan en entreprise



Débouchés et métiers visés :

Les titulaires du diplôme visé auront la possibilité d'évoluer au sein d'une entreprise de mareyage, de la salaison / fumaison ou d'une usine. En fonction de leurs capacités, ils pourront prétendre à moyen terme à exercer les fonctions d'ouvrier de marée, voire de contremaître.

Poursuite d'études :

Il est possible de faire la passerelle en cas d'obtention du CAP Mareyage vers le BAC PRO Poissonnier Ecailler Traiteur.

Intervenants :

Nos intervenants bénéficient tous d'une expérience minimum de 6 ans dans la filière et la pratique professionnelle. L'équipe pédagogique vous sera présentée lors de la réunion de rentrée.