

CAP Poissonnier

Inscrit RNCP 42137

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

Date d'enregistrement de la certification au JO : 20/03/2007



V.1 de juin 2026

Durée : 884h sur 2 ans

- Sur 26 semaines bloquées

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 CAP Poissonnier de l'Éducation Nationale
- Se préparer aux épreuves d'examens du CAP Poissonnier de l'Académie de Lille.

Objectifs pédagogiques :

- **Organiser et sécuriser l'activité de poissonnerie** : réceptionner, contrôler, stocker les produits de la mer et appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- **Transformer et valoriser les produits de la mer** : réaliser les opérations de préparation, de filetage, d'écaillage, de transformation et de préparation culinaire des poissons, coquillages et crustacés.
- **Commercialiser les produits de la mer** : mettre en valeur les produits sur l'étal, conseiller la clientèle et réaliser l'acte de vente en autonomie.

Contacts :

- Secrétaire apprentissage : Isabelle BONNE
- Responsable apprentissage : Vincent COATANEA
- Suppléant apprentissage : Jérémie MONROY
- Référent mobilité : Jérémie 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 : 100%
- 2) Le taux de poursuite d'études : 33%
- 3) Le taux d'interruption en cours de formation : 14%
- 4) Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois : 33%
- 6) Le taux de rupture de contrat d'apprentissage : 14%

Les taux InserJeunes :

- 1) Le taux d'obtention du diplôme : NC
- 2) Le taux de poursuite d'études : 21%
- 3) Le taux d'interruption en cours de formation : 42%
- 4) Le taux d'insertion professionnelle : 70%
- 6) Le taux de rupture de contrat d'apprentissage : NC



Valeur ajoutée : Chaque apprenti peut se présenter aux tests de sélection en interne lui permettant en fonction de ses résultats, de bénéficier d'un dispositif pédagogique visant à l'accompagner dans sa préparation au concours du meilleur apprenti de France dans la catégorie « poissonnier écailler traiteur ». Tous les coûts liés à l'organisation étant pris en charge par le CFPMT et l'OPEF.

Validation :

Le CAP Poissonnier Ecailler 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 :

Bloc 1 – Organisation et préparation

- Réception des produits de la mer
- Contrôle qualité et traçabilité
- Gestion des stocks et stockage
- Application des règles d'hygiène et de sécurité
- Préparation de l'espace de travail et du matériel

Bloc 2 – Transformation des produits

- Techniques de préparation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques
- Écaillage, vidage, filetage, découpe
- Réalisation de préparations culinaires
- Nettoyage et désinfection des équipements et locaux
- Respect des règles sanitaires et de sécurité alimentaire

Bloc 3 – Vente et commercialisation

- Mise en valeur des produits sur l'étal
- Préparation des supports de vente et d'information
- Accueil, conseil et service à la clientèle
- Réalisation de l'acte de vente
- Communication au sein de l'équipe de travail

Enseignements généraux

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques et Physique-Chimie
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- Langue vivante étrangère (facultative)



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 auront la possibilité d'évoluer au sein d'un rayon poissonnerie de la GMS (employé qualité, second de rayon, chef de rayon) ou de travailler pour le compte d'un poissonnier détaillant indépendant, voire de s'installer en tant que poissonnier sédentaire ou non sédentaire.

Poursuite d'études :

Il est possible de faire la passerelle en cas d'obtention du CAP Poissonnier 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.