

### VERS QUELS MÉTIERS?

- Employé qualifié poissonnier-écailler:
  - \* en rayon poissonnerie grande et moyenne surface,
  - \* poissonnerie traditionnelle, marchés,
  - \* traiteur de la mer,
  - \* entreprise de mareyage,
  - \* atelier de transformation,
  - \* restaurant, brasserie.
- Poissonnier sédentaire ou non sédentaire

### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après la 3<sup>ème</sup>, un CAP ou un Bac Professionnel
- Maîtriser les savoirs de base (compter, lire et écrire en français)
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponse sous 20 jours ouvrables
- Détails des modalités d'accès<sup>(1)</sup>

### EXAMEN

- Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- Examen ponctuel en fin de cursus de formation selon les modalités définies dans la fiche RNCP
- 100 % épreuves terminales
- Evaluations formatives écrites, pratiques, orales tout au long de la formation
- Edition de bulletins semestriels
- RNCP : N°37383
- Date d'enregistrement : 30/03/2007  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37383/>
- Date d'échéance d'enregistrement : 31/08/2026

### POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire « Employé Traiteur en Poissonnerie »
- Bac professionnel Poissonnier Ecailler Traiteur

### UN TREMPLIN POUR...

- S'installer en poissonneriesédentaire ou non-sédentaire (marchés)
- Devenir chef de rayon poissonnerie ou marée

### QUELQUES CHIFFRES<sup>(1)</sup> (3)

- 100 % de réussite à l'examen en juin 2024 (9 reçus sur 9 présentés)
- 0 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2023-2024
- 6 mois après la formation : promotion 2022-2023  
50 % en poursuite d'études  
50 % sur le marché de l'emploi dont :
  - 100 % en emploi
- Valeur ajoutée de la MFR sur :  
[https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id\\_uai=0851236G](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0851236G)
- 17 % de taux de rupture global 2022-2023 des contrats d'apprentissage du centre de formation

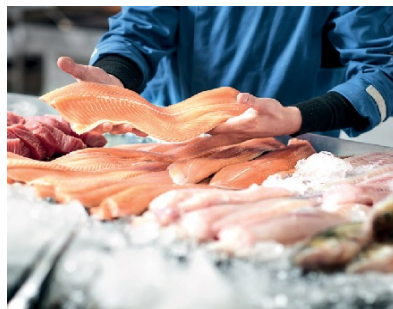
### TARIFS<sup>(1)</sup>

- Coût de formation prise en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>)
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : [www.mfrchallans.fr](http://www.mfrchallans.fr)

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.  
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référente handicap, Delphine NAUD, la faisabilité selon le handicap



### SITE DE FORMATION

MFR CHALLANS  
97 rue des Plantes  
85300 CHALLANS  
02 51 68 21 49  
mfr.challans@mfr.asso.fr  
www.mfrchallans.fr

## CAP POISSONNIER-ÉCAILLER

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

sur  
1 ou 2  
ans

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- Si apprenti (2 ans)
  - 26 semaines en centre de formation
  - 60 semaines en entreprise
- Si formation Visa Métiers (1 an)
  - 19 semaines en centre de formation
  - 16 semaines en entreprise

#### RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 à 2 semaines à la MFR
- 3 à 4 semaines en entreprise

#### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes, Visa métiers...)

### LA FORMATION EN ENTREPRISE

#### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Poissonneries sédentaires et non sédentaires
- Rayons poissonnerie et marée des grandes et moyennes surfaces
- Rayon traiteur de la mer
- Entreprises de mareyage
- Ateliers de transformation des produits de la mer
- Restaurants et brasseries

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES EN ENTREPRISE

- Connaissance et reconnaissance des poissons, crustacés et coquillages
- Mise en place d'étalage et contrôle fraîcheur des produits
- Préparation, découpe, filetage et transformation des produits
- Actes de vente et relation clientèle

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

##### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Organisation et 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

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- La filière pêche et la place du poissonnier
- Les équipements, matériels et outillages
- Les produits et leurs transformations
- La commercialisation, la communication
- Les sciences appliquées à l'alimentation
- La connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Prévention, Santé, Environnement dont la formation Sauveteur Secouriste du Travail

##### MOBILITÉ :

- Séjour collectif de mobilité nationale

##### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français, histoire et géographie, éducation socio-culturelle et communication, mathématiques et informatique, biologie et chimie du vivant, éducation physique et sportive, anglais, Prévention Santé Environnement

##### MÉTHODES MOBILISÉES<sup>(1)</sup>



(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire

Numéro siret : 78639021100013

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850105985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément