MFR_PRO_CAP_POIS_ECAILLER

MFR PRO

EN RÉSUMÉ

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

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 3ème, 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 (1)

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°42137
- Date enregistrement : 01/09/2026
  https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42137/
  Date échéance enregistrement : 31/08/2028

POURSUITES D'ÉTUDES

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

UN TREMPLIN POUR...

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

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 100 % de réussite à l'examen en juin 2025 (10 reçus sur 10 présentés)
- 8 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2024-2025
- 6 mois après la formation : promotion 2024-2025
  10 % en poursuite d'études
  90 % sur le marché de l'emploi dont :
  78 % en emploi
  22 % en recherche d'emploi
- Valeur ajoutée de la MFR sur :
  https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0851236G
- 36 % de taux de rupture global 2024-2025 des contrats d'apprentissage du centre de formation

TARIFS (1)

- 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

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

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur 1 ou 2 ans

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
- ☐ Stagiaire de la formation continue adulte

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 étalage et contrôle fraicheur 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

MOBILITE :

- Séjour collectif de mobilité nationale

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- 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 (1)

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

(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