

MFR

PRO

EN RÉSUMÉ

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.

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après la 3^{ème}, un CAP ou un BAC PRO
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponse sous 20 jours ouvrables
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- CAP poissonnier-écailler délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche de niveau 3
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- RNCP : N°5227 - Certif info : N°53385

POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire « Employé Traiteur en Poissonnerie »

UN TREMPLIN POUR...

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

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- La formation ayant débutée en septembre 2019, nous ne possédons pas de chiffres sur l'insertion professionnelle pour le moment.

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation gratuite sauf pour les adultes, mais dans ce cas possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter.
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



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

⁽¹⁾ Détails et mise à jour sur le site Internet de la MFR



SITE DE FORMATION

MFR CHALLANS
02 51 68 21 49
mfr.challans@mfr.asso.fr
www.mfrchallans.fr

CAP POISSONNIER-ÉCAILLER

sur
2 ans

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 26 semaines en centre de formation
- 60 semaines en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 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...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

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

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Connaissance et reconnaissance des poissons, crustacés et coquillages
- Mise en place étalage et contrôle fraîcheur des produits
- Préparation, découpe, filetage et transformation des produits
- Actes de vente et relations clientèles

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Connaître le secteur professionnel et la filière
- Préparer et transformer les produits
- Approvisionner et vendre
- Connaître les équipements et locaux professionnels
- Savoir-faire de la préparation traiteur

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

MOBILITE INTERNATIONALE :

- Anglais, séjour dans un pays de l'Union Européenne.

ENSEIGNEMENT GENERAL :

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

MODALITES PEDAGOGIQUES ⁽¹⁾

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES