

# 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.
- Poissonnier sédentaire ou non sédentaire

#### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après la 3<sup>ème</sup>, 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 <sup>(1)</sup>

#### 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 »
- BAC PRO Poissonnier Ecailler

#### UN TREMPLIN POUR...

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

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

- 100 % de réussite à l'examen en juin 2020 (6 reçus sur 6 présentés)
  - 67 % de persévérance <sup>(2)</sup> en formation sur l'année scolaire
  - 6 mois après la formation :  
83 % sur le marché de l'emploi dont :  
- 100 % en emploi  
17 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité...)
- Mise à disposition de tous les indicateurs sur le site : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

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

- Formation gratuite, 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



#### SITE DE FORMATION

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

## CAP POISSONNIER-ÉCAILLER

### 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
- 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
- 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 :

- Séjour dans un pays de l'Union Européenne – Erasmus +

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

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

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