

C A P. alimentation « poissonnier »

Durée : 1 315 h en un an

Conforme à l'arrêté du 20 mars 2007 portant création du certificat d'aptitude professionnelle Poissonnier.

Le titulaire du CAP Poissonnier assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer, poissons, crustacés et de certains poissons d'eau douce dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité du travail et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur. Il présente et met en valeur les divers produits, sait les préparer : vidage, écaillage, filetage, etc. Il assure en autonomie et intégralement l'acte de vente.

Le titulaire du CAP peut travailler dans les poissonneries (sédentaires et non sédentaires), poissonnerie-traiteurs, entreprises de mareyage, ateliers de transformation et/ou grossistes, rayons de poissonnerie de grandes surfaces, restaurants, brasseries.

Répartition : 965 h en centre, 10 semaines en entreprise.

Disciplines	Horaire hebdomadaire
Enseignement général	11 dont
Français	3
Histoire Géographie	2
Mathématiques	1
Langue vivante étrangère	2
Education esthétique	1
Education physique et sportive	2
Enseignement technologique et professionnel	24 dont
Pratique professionnelle	12
Technologie professionnelle	4
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	3
Vie économique et juridique de l'entreprise	1
Commercialisation	4
TOTAL	35

Conditions d'admission :

- Justifier d'un niveau scolaire "5";
- Etre âgé de plus de 16 ans;
- Etre reconnu apte à exercer un métier de bouche;
- Etre mobile géographiquement;
- Pour les demandeurs d'emploi, avoir une fiche de prescription de Pôle emploi, MLI, CDIF, ou RSA.