



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Poissonnier écailler (1 an)

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...), connaître les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques (fileter, mettre en pavé, préparer en papillote...).
- Réaliser l'étalage, accueillir et conseiller la clientèle.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Connaissance de l'environnement juridique.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (anciennement niveau V : CAP).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO.
Tarif entre 6 724 et 12 319 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

- 1 semaine au Centre de Formation.
- 2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le titulaire de ce CAP peut être commis poissonnier ou employé de marée. Il peut également devenir ouvrier professionnel qualifié. Il exerce dans les poissonneries artisanales, en grande ou moyenne surface, dans les entreprises de mareyage ou dans les ateliers de transformation des produits de la mer. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Employé traiteur.
- Bac pro Poissonnier écailler traiteur /
Bac pro Commercialisation des produits de la mer.
- BTSA Transformation des produits de la mer.

Taux de Réussite à l'Examen 2022

33,33 %

Taux d'Insertion Professionnelle

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Insertion professionnelle : 66,7 %.
- Recherche d'emploi : 33,3 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

