



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Poissonnier (Formation continue)

OBJECTIFS

Le POISSONNIER assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité au travail et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur. Il présente et met en valeur les divers produits assure en autonomie et intégralement l'acte de vente.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Domaines Professionnels :

Effectuer les opérations techniques de préparation et transformation des poissons coquillages crustacés mollusques et garnitures: Parer, châtrer, fileter, desarêter etc...

Réception, stockage, approvisionnement: Organiser la réception des marchandises, mettre en œuvre les divers moyens de conservation etc..

Contrôle, qualité et traçabilité des produits: Vérifier la fraîcheur des produits, l'état vivant des crustacés et coquillages, les tailles marchandes, vérifier l'état des conditionnements, des emballages, vérifier la température à cœur, les DLC DLUO

Entretien du matériel et sécurité, commercialisation / communication

Ces 5 grandes activités professionnelles sont organisées autour de 6 thèmes de formation :

- Travaux Pratiques en atelier
- Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière première, équipements...)
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Prévention, Santé, Environnement
- Équipements, matériels et outillage

Domaines Généraux : Français, histoire & géographie, mathématiques, sciences.

PRÉ-REQUIS

- Bonne santé, hygiène corporelle rigoureuse,
- Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles)

NIVEAU D'ENTRÉE

Niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis.

MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- compléter un dossier de candidature
- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
- effectuer un entretien individuel
- monter un dossier de financement

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants
Éducation nationale

RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP Poissonnier (Niveau 3)

Une attestation des acquis détaillée est délivrée à toute personne n'ayant pas validé le diplôme.

CONTACT

Emmanuelle Bouguerra : 04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

TARIF ET FINANCEMENT

Nous consulter pour les tarifs

La Région, Pôle emploi, Transition Pro, Entreprise, Individuel etc...

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12

Durée: 1007 heures - 9 mois

- Alternance (centre /entreprise)
- En groupe d'adultes.

Rythme : 1 à 2 semaines de formation en centre par mois de septembre à juin (12 semaines de formation en centre au total) 560 heures de stage pratique en entreprise

PUBLIC ET DATES

Tout public

Du 23/09/2022 au 25/05/2023

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

