

CAP Poissonnier Écailler en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées, à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer 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.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

ORGANISATION ET PREPARATION : LA FILIERE PECHE ET LA PLACE DU POISSONNIER : L'approvisionnement / Le poissonnier et les circuits de distribution / Les entreprises de transformation- **LES PRINCIPAUX ORGANISMES INTERPROFESSIONNELS D'ETAT - LES EQUIPEMENTS, MATERIELS ET OUTILLAGES :** Vêtements de travail / Locaux, matériel et outillage / Hygiène, santé et prévention en milieu professionnel / Évacuation des matières

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION : l'hygiène et prévention : Les constituants des aliments / Nutrition / Microbiologie appliquée / Intoxications alimentaires / Toxicologie alimentaire / Parasitoses alimentaires / Alimentation en énergie électrique / Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel / Sécurité / Utilisation des appareils électriques en poissonnerie / Équipements spécifiques des locaux professionnels / Aménagement spécifique des locaux professionnels / Principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel / Entretien des locaux et du matériel / Entretien des matériels, des locaux professionnels

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT JURIDIQUE ET SOCIAL : Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables : Notion d'entreprise / Les opérations commerciales / Éléments comptables / L'entreprise et son environnement économique, social et politique - **Initiation économique :** Les entreprises et la production / Les échanges économiques / Les impôts, les prélèvements / Les problèmes économiques

INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE : Les institutions politiques / Droit usuel / Les droits et les biens / L'activité contractuelle de l'entreprise Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires / Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques / Les techniques de présentation des produits aquatiques / Les différents modes de cuisson / Les préparations de base et garnitures

TRANSFORMATION DES PRODUITS : La ressource halieutique Le stockage / Les produits de la mer transformés

VENTE, COMMERCIALISATION : la présentation des produits aquatiques / Présentation des produits : Le décor en poissonnerie / Les moyens d'informations sur le lieu de vente / Moyens d'information des prix des poissons et crustacés sur les lieux de vente / Les organismes de contrôle / Réglementations en vigueur dans l'acte de vente concernant/ Les signes officiels de qualité et de traçabilité des produits **LA COMMERCIALISATION ET LA COMMUNICATION**

CHEF D'ŒUVRE (EP2): Se présenter : diplôme et spécialité préparés/ Relater la démarche utilisée pour conduire à la réalisation du chef-d'œuvre : objectifs, étapes, acteurs et partenaires, part individuelle investie dans le projet (s'il se rattache à un projet collectif, de sa part

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – Laboratoire avec 8 postes de travail, salles de cours de 15 à 25 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

individuelle prise dans le projet.)/ Apprécier les points forts et les points faibles du chef-d'œuvre et de la démarche adoptée/ Faire ressortir la valeur ou l'intérêt que présente son chef-d'œuvre/ S'adapter à ses interlocuteurs et à la situation/ Emettre un avis ou ressenti personnel sur le chef-d'œuvre entrepris/ Mettre en avant la pertinence du chef-d'œuvre par rapport à la filière métier

MATHEMATIQUES / SCIENCES : Identifier, classer, hiérarchiser l'information ; exploiter et représenter des données ; interpréter un résultat statistique ; calculer des probabilités dans des cas simples/ **Algèbre :** Se repérer dans un plan, calculer la valeur numérique d'une expression littérale Analyser des calculs commerciaux et financiers, Calculs numériques

FRANÇAIS : Se dire, s'affirmer, s'émanciper, s'informer, informer, communiquer/ Rêver, imaginer, créer/ Dire, écrire, lire le métier/ Maîtriser la langue

HISTOIRE : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques

Thème 1 : La France de la Révolution française à la Ve République : l'affirmation démocratique. **Thème 2 :** La France et la construction européenne depuis 1950

GEOGRAPHIE : S'approprier les notions d'espaces **Thème 1 :** Transports et de mobilités. **Thème 2 :** Se situer dans un monde urbain divers : acteurs et enjeux

ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Devenir citoyen, de l'École à la société/ Liberté et démocratie : Exercer sa liberté sans en priver les autres

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE : S'entraîner à l'athlétisme, le biathlon, au cross, aux épreuves athlétiques combinées, à la natation de vitesse et de distance. Se familiariser avec les activités de pleine nature

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT : Devenir responsable de son capital santé ; responsable dans son environnement ; responsable dans son milieu professionnel ; S'impliquer dans la prévention des risques ; S'informer sur les modes de consommation et les prendre en compte dans ses démarches quotidiennes.

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Poissonnerie et dans les disciplines d'enseignement général.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des stagiaires en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : **3214 heures (Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures)** pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz	Tél : 03 87 39 31 50	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
---------------------------	-------------	-----------------------------	--

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit