



☑ Présentation générale

- ✓ Le CAP, diplôme de **niveau 3**, permet d'acquérir des connaissances des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de **conservation** (réfrigération, salage, fumage...), connaît les techniques de **préparation** et de **transformation** des produits aquatiques (fileter, mettre en pavé, préparer en papillote...). Enfin, il réalise **l'étalage**, accueille et **conseille** la clientèle.
- ✓ **Conditions d'accès à la formation** : avoir un niveau 3^{ème} et avoir un contrat d'apprentissage (hormis pour la voie scolaire où 12 à 15 semaines de stage seront à réaliser)
- ✓ **Validation** : Formations initiales scolaires, contrôle continu tout au long de la formation et épreuves terminales
Formations par apprentissage, validation par Unités Capitalisables ou 1 épreuve terminale
- ✓ **Rémunération** dans le cadre de la formation par apprentissage : sur la base d'un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la qualification (25 à 78 %)

☑ Poursuite d'études

- ✓ Bac Pro Poissonnier écailler traiteur
- ✓ Bac Pro Commerce
- ✓ Certificat de qualification professionnelle : Poissonnier écailler traiteur en produits de la mer

☑ Insertion professionnelle

- ✓ Vendeur spécialisé en produits de la mer
- ✓ Employé Libre Service Poissonnerie
- ✓ Poissonnier Traiteur

☑ Etablissements proposant cette formation

CFPPA La Roche/Foron – site du Pont de Claix (38) – 04.76.09.81.45



■ Formation scolaire

● Apprentissage



Formation continue