



CAP POISSONNIER 2023-FORMATION AU MÉTIER ET ACCÈS AU DIPLÔME







SANTE / SOCIAL

HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCL

PREVENTION /

TRANSPORT /

NUMERIQUE /

LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU ET AGROCAMPUS64 LYCEE AGRICOLE 64121 MONTARDON

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant obtenir le CAP POISSONNIER pour exercer le métier et/ou créer son entreprise

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (orale, lecture, écriture) et savoirs de base

DÉBUT DE LA FORMATION

28/09/2023

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Du 28/09/2023 au 23/05/2024

400 heures de formation professionnelle en centre de formation Enseignements généraux (environ 70H - selon besoins) 16 semaines minimum de formation en entreprise Alternance hebdomadaire: 2 jours en formation et 3 jours en entreprise

CARIF Formation en Apprentissage ou autres: 00265558

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT : <u>CLIQUEZ ICI</u> RÉSERVER UNE PLACE À UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS D'INFO **COLLECTIVE: CLIQUEZ ICI**

DEVENIR POISSONNIER C'EST:

- Reconnaître les espèces régulièrement commercialisées en France, réceptionner et stocker les différents poissons.
- Contrôler la traçabilité et la qualité du poisson.
- Connaître et effectuer les diverses techniques de préparation et de transformation
- Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparationtransformation, à la commercialisation et au stockage.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel

- Approvisionnement et organisation
- Transformation des produits
- Préparation à la vente, commercialisation
- Equipements et locaux professionnels

Enseignement généraux (selon besoins) : FRANÇAIS / HIST-GÉO/ MATHS / SCIENCES

Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST) Activités en entreprise

CONDITIONS DE FORMATION

- EN CENTRE : (discontinu) 2 jours hebdomadaires
- EN ENTREPRISE : (alternance sur la même semaine) 3 jours hebdo (5j pendant vacances scolaires)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

VALIDATION DES ACQUIS : diplôme du CAP Poissonnier en Contrôle en cours de formation

CONDITIONS D'ADMISSION

Au fil de l'eau selon validation du projet, contrat de formation et financement Stage découverte entreprise ou expériences obligatoires

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs professionnels du métier et formateurs / animateurs du dispositif permanent de formation du Greta CFA Aquitaine Poissonnier/ formateur pour adultes
Emmanuelle ROUCHOU: HYGIENE METIER/ formatrice pour adultes

Gilles LACOSTE: cuisinier/ formateur pour adultes

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE Conseiller en Formation Professionnelle - HRT claude.bulhe@greta-cfaaquitaine.fr 06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY Assistante de Formation nathalie.dupuy@greta-cfa-05 59 84 99 32

Assistante de Formation magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr 05 59 84 99 48







CAP POISSONNIER 2023-FORMATION AU MÉTIER ET ACCÈS AU DIPLÔME







HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLI

ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL

PREVENTION / SECURITE

TRANSPORT / LOGISTIQUE

NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
 Contrat d'apprentissage
 Contrat de professionnalisation

- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
 Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE Conseiller en Formation Professionnelle - HRT claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr 06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY Assistante de Formation nathalie.dupuy@greta-cfa-aquitaine.fr 05 59 84 99 32 Magail RAMEAO Assistante de Formation magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr 05 59 84 99 48