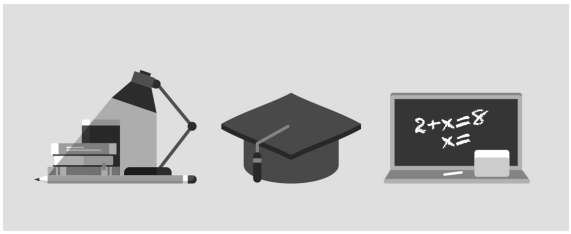
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP POISSONNIER



AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DES LANDES
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU COMMERCE LOUIS DARMANTÉ À CAPBRETON

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le CAP Poissonnier est un diplôme de niveau V reconnu par tous les professionnels du secteur de la poissonnerie.
Le titulaire du diplôme exerce son métier dans le respect des réglementations d'hygiène et de la santé en vigueur. Il maîtrise les techniques de transformation, les méthodes de conservation et l'utilisation de divers outillages relatifs à son travail. Il participe à la réception, au stockage, à l'approvisionnement et à la commercialisation des produits de la mer. Il sait reconnaître les différents produits aquatiques.

CONTENU DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel

- Les préparations préliminaires des denrées
- La préparation des produits à mettre en vente
- Le respect des fiches techniques
- La technique de réception, de contrôle et de stockage des denrées
- L'organisation du poste de travail
- La technologie culinaire et les sciences appliquées
- Les remises en température
- La manipulation des appareils
- Les techniques de transformation des fruits de mer
- La préparation des plats
- La technique de vente et commercialisation
- La mise en œuvre des préparations culinaires
- La culture de l'entreprise
- La prévention santé environnement.

L'enseignement général

- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques et Sciences
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (Anglais)

CONDITIONS DE FORMATION

Sur dossier d'inscription : disponible auprès de vos contacts sur cette fiche

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Une évaluation régulière des acquis est mis en œuvre.

- Travaux pratiques
- Technique Appliquée
- Suivi en entreprise
- Contrôle en cours de formation

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Annick GABORIEAU
Assistante de Direction
annick.gaborieau@greta-cfa-aquitaine.fr
05.58.58.70.80

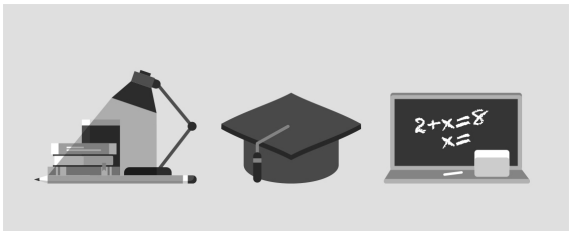
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP POISSONNIER



AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

CONDITIONS D'ADMISSION

Sur dossier et rencontre auprès des contacts entreprises.
Une phase de découverte de l'Univers est nécessaire par une phase de quelques jours de stage (de 2 à 5 jours)

PROFIL DES INTERVENANTS

Les + du GRETA

- un plateau technique unique dans la Région
- des experts métiers et des formateurs professionnels du GRETA
- groupe de formation spécifique sur cette formation

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Annick GABORIEAU
Assistante de Direction
annick.gaborieau@greta-cfa-aquitaine.fr
05.58.58.70.80