



Hôtellerie · Restauration

CAP POISSONNIER ECAILLER*Diplôme reconnu par l'Etat · CAP (niveau 3)*

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 1 semaine / 2 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?

Poissonnier-e



Ecailler-e



NC
Poursuite
d'étude*
*(2023)

100 %
Réussite à
l'examen*
*(2025)

33 %
Insertion
dans l'emploi
à 6 mois*
*(2022)

CRITÈRES D'ENTRÉE :o **Public :**

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

o **Pré-requis :**

- Avoir effectué sa 3^{ème} en totalité et avoir un projet professionnel confirmé.

o **Sélection :**

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

o **Tarif & Contact :**

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

**Contrat
d'apprentissage**

**Contrat
de professionnalisation**

**Formation
continue**

DE 16 À 29 ANS :

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation

Organiser - Préparer

Transformer des produits

Vendre - Commercialiser

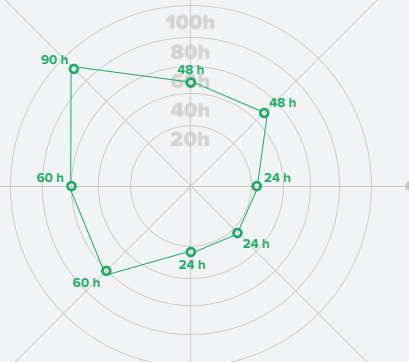
Français - Histoire Géographie -
Enseignement moral et civique

Prévention - Santé - Environnement

Mathématiques et physique-chimie

Education physique et sportive

Langue vivante étrangère Anglais



Au terme de la formation je serai capable de :

Acheter, transformer et vendre des poissons, coquillages et crustacés.

- Réaliser des plats préparés et des terrines
- Créer des étals esthétiques pour mettre en valeur ses produits
- Donner aux clients des conseils de cuisine et de cuisson

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situations professionnelles et des exercices d'application

Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances