



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



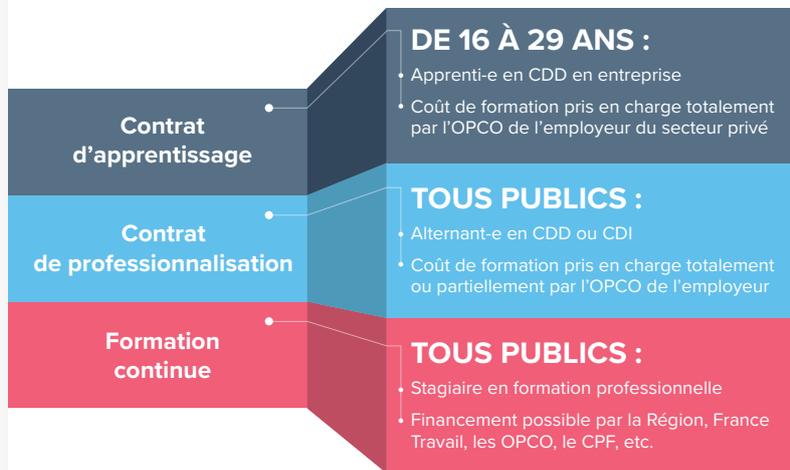
Ecailler-e



CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public :**
 - Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.
- **Pré-requis :**
 - Avoir effectué sa 3^{ème} en totalité et avoir un projet professionnel confirmé.
- **Sélection :**
 - Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **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 :

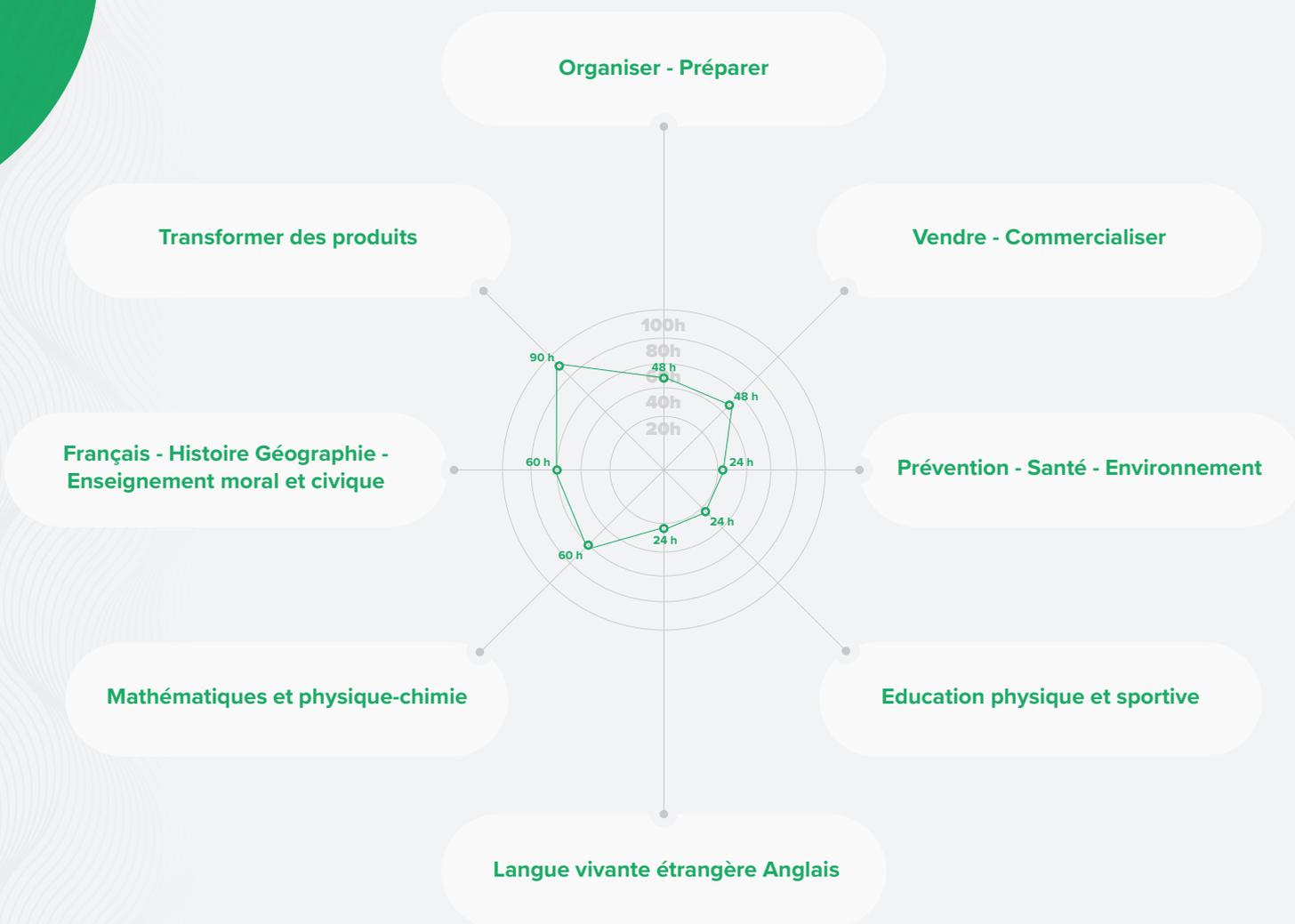


En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation



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