Fiche diplôme

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE POISSONNIER-ÉCAILLER

Code RNCP 37383 - France Compétences

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur.

En alternance | 2 ans | Niveau 3 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Poissonnier-Écailler s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

+ Équipements adaptés aux évolutions du métier
+ Matériels technologiques dernière génération
+ Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
+ Médiateur de l'apprentissage
+ Possibilité de restauration sur place ou à proximité
+ Stationnement gratuit
+ Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site
  handicap57@cma-moselle.fr
+ Transports en commun & pistes cyclables à proximité
+ Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement
- Education physique et sportive
- Mathématiques
- Physique - chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
- Langue vivante étrangère (facultatif)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Organisation et préparation
- Transformation des produits
- Vente-commercialisation
- Réaliser un chef d'oeuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la poissonnerie écaillerie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

** Les niveaux d'étude*

Niveau 3 CAP-CTM-CS-CQP Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION MOSELLE

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.