

Après la classe de troisième

CAP 2 ANS  
POISSONNIER  
ECAILLER

BAC PRO 3 ANS  
POISSONNIER  
ECAILLER TRAITEUR

MC EMPLOYE TRAITEUR

Après la seconde...

VOUS ETES  
ETUDIANT  
POST BAC OU  
AVEC UN CAP

CAP POISSONNIER 1 AN

MC EMPLOYE TRAITEUR



## LES FONCTIONS DU POISSONNIER



*Le poissonnier est un professionnel des produits de la mer. Il se charge de l'achat, la transformation et la vente des poissons, fruits de mer et crustacés. Le poissonnier travaille dans une poissonnerie. Il connaît parfaitement les normes d'hygiène en vigueur, indispensable dans l'exercice de son métier. Sa clientèle lui demande des spécificités au niveau de la coupe ou de l'apparence des poissons et fruits de mer auxquelles il doit s'adapter. Bien évidemment, il doit reconnaître les poissons et les crustacés. Son métier le conduit à se lever tôt, à sélectionner une marchandise de qualité, à donner des conseils à ses clients.*



Pour postuler  
à la formation



Procédure d'admission pour une formation en apprentissage :

- 1 Télécharger un dossier de candidature sur notre site [www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)
- 2 Remplir le dossier de candidature papier.
- 3 Envoyer le dossier de candidature avec les pièces demandées (CV, bulletins,...) par courrier au siège du CFA : CFA TRAJECTOIRE PLACE FRANCOIS RABELAIS BP 67 78042 GUYANCOURT Ou par mail [guyancourt@cfatrajectoire.fr](mailto:guyancourt@cfatrajectoire.fr)
- 4 Entretien de motivation (validation de la candidature par le CFA).

## BAC PRO POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR 3 ANS/ 2 ANS Niveau 4



**Formation gratuite en contrat d'apprentissage et contrat pro. 675 heures de formation par an. Taux d'insertion 90% RNCP 7067 Alternance 15 jours CFA/ 15 jours entreprise.**

**Nature du diplôme et de l'activité :** Le titulaire du baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

**Emplois concernés à terme :** Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente. Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste, ...). Responsable de production dans les industries agroalimentaires.

**Types d'entreprises où se situent ces emplois :** Entreprises artisanales et commerciales. Grandes et moyennes surfaces. Les entreprises concernées assurent l'achat, la transformation et/ou la fabrication, la valorisation et la commercialisation (détail, gros) des produits.

**Pré requis :** Avoir de 15 ans à 30 ans en contrat d'apprentissage. Pas de limite d'âge en contrat pro et CPF.

**Les différentes fonctions de l'activité sont :**

**Fonction Gestion d'exploitation :** Planification des tâches, fiches de poste, Identification et proposition de dispositifs de formation adaptés aux besoins. Recrutement et animation d'une équipe.

**Fonction production :** Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...). Optimisation : productivité, rendement, utilisation des matériels. Vérification de l'application des procédures. Transformation des produits aquatiques crus. Mise en valeur des produits transformés. Production traiteur crus, cuits (hors d'œuvres, potages, plats cuisinés, desserts simples, ...).

**Fonction qualité :** Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale. Mise en place de la démarche qualité et suivi.

**Fonction communication :** Communication interne et externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers. Commercialisation : valorisation des produits aquatiques et des produits transformés, de l'espace de vente, mise en œuvre de techniques de vente (prix, publicité, promotion, ...), réalisation d'enquêtes de satisfaction. Facturation, vente et encaissement.

**Contenu de la formation :** Certification en CCF.

MATIERES	HEURES	MATIERES	HEURES
Français	4	Technologie	3
Histoire-géo	2	TP poissonnerie	12
Anglais	3	Sciences appliquées	2
Arts appliqués	1	Économie-gestion	2
EPS	3	Mathématiques	2



**Lieu de formation :**  
ÉCOLE HOTELIERE SAINT QUENTIN EN YVELINES  
PLACE F. RABELAIS BP 67 78042 GUYANCOURT  
Tél : 01.30.96.12.35

