



Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)

Spécialité : Poissonnier - Grande Distribution ou Petit commerce

EMPLOIS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Vendeur spécialisé en produits de la mer**
- ◆ **Employé Libre Service Poissonnerie**
- ◆ **Ecailler**
- ◆ **Poissonnier Traiteur**

Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grande Distribution**
- ◆ **Petit Commerce**



Les qualités requises pour ces emplois sont :

- **Mobilité** et **disponibilité** très tôt le matin
- **Adaptabilité** à des rythmes soutenus
- **Disponibilité** (travail le samedi, dimanche et jours fériés)

PUBLIC CONCERNÉ

La formation CAP POISSONNIER est **ouverte à tous sans aucune exigence de diplôme** : demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise et jeunes en poursuite d'études.

MODALITÉS D'ACCÈS

- ◆ **Alternance** (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation)
- ◆ **Plan de formation entreprise** (Congé Individuel de Formation, DIF, ...)
- ◆ **Parcours Individualisé**
- ◆ Validation des Acquis et de l'Expérience (**VAE**)
- ◆ Dispositifs de retour à l'emploi mis en place par les pouvoirs publics (Région, ASSEDIC, ANPE...).

DURÉE

2 ans avec alternance Ecole / Entreprise

Rentrée en centre de septembre à décembre

CONTENUS

➔ Domaines généraux :

- Mathématiques
- Physique
- Français
- Histoire – Géographie
- Vie sociale et professionnelle

➔ Domaines professionnels :

- Technologie des produits et équipements
- Techniques de vente, communication, gestion du rayon
- Pratique professionnelle et culinaire
- Sciences appliquées (nutrition, microbiologie)
- Hygiène, qualité, traçabilité, sécurité, réglementation
- Environnement économique et juridique
- Accompagnement au projet, technique de recherche d'emploi

VALIDATION DU DIPLÔME

En 2008 : **100%** de réussite au CAP POISSONNIER