

CAP Poissonnier-Ecailler En 2 ans ou 1 an*



* Formation en 2 ans pouvant être ramenée à 1 an pour les titulaires d'un diplôme connexe ou sous réserve d'acceptation d'une dérogation réduction de la formation.

Le métier:

Le titulaire du CAP Poissonnier - Ecailler maîtrise les méthodes de filetage, valorisation du produit (mise en scène), connaît les techniques de préparation et de transformation des produits (réalisation de plats cuisinés)... Enfin, il réalise l'étal, accueille et conseille la clientèle.

La formation:

Sous contrat d'apprentissage, votre formation est gratuite et vous êtes rémunéré. Formation de terrain en entreprise et préparation du diplôme à l'Institut des Métiers (une semaine sur trois).

Le salaire:

Le Salaire Brut Minimum Mensuel à 35 heures au 1er Janvier 2018 (Service-Public.fr)

Situation	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	Plus de 21 ans
1ère année	25% du SMIC: 374,62 €	41% du SMIC: 614,37 €	53% du SMIC: 794,19 €
2ème année	37% du SMIC: 554,43 €	49% du SMIC: 734,25 €	61% du SMIC: 914,06 €

Les débouchés:

- Ce CAP en poche, vous aurez la possibilité d'évoluer au sein d'un rayon poissonnerie de la grande et moyenne surface (employé qualité, second de rayon, chef de rayon).
- Ou de travailler pour le compte d'un poissonnier détaillant indépendant, voire de s'installer en tant que poissonnier sédentaire ou ambulancier.
- Ou en restauration à thème

Enseignement Professionnel (25h/semaine)

- Organisation et préparation
- Transformation des produits
- Vente et commercialisation
- Technologie et sciences appliquées

Enseignement Général (10h/semaine)

- Français / Histoire-Géo
- Mathématiques/Sciences
- EPS
- Anglais (facultatif)