Bac pro poissonnier écailler traiteur

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25179602F — Mise à jour : 6 octobre 2025

Organisme responsable : **CFA Ville de Lorient**

Présentation de la formation

Objectifs

Le (la) poissonnier(ère) achète, prépare et vend une grande variété de poissons et de produits de la mer. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi en grande surface.

Le titulaire du Baccalauréat professionnel Poissonnier Ecailler Traiteur doit être capable de :
- Gérer une exploitation : gestion des matières premières, des moyens techniques et financiers (déterminer les besoins, passer des commandes) et des ressources humaines (organisation du travail, recrutement, animation d'équipe).
- Produire : organiser la production (procédure, optimisation), transformer des produits aquatiques crus, mise en valeur des produits transformés, production traiteur crus, cuits et conditionnement.
- Mettre en place une démarche qualité : formalisation, mise en place et suivi de la qualité : sanitaire, santé, sécurité, organoleptique, environnementale et nutritionnelle.
- Communiquer et commercialiser.

Programme

Enseignements généraux : français, histoire-géographie, mathématiques, sciences-physiques, anglais, EPS, art appliqué.

Enseignements professionnels : Mise en situation professionnelle- atelier, Hygiène et sciences appliquées, environnement économique juridique et management de l'entreprise, prévention santé environnement.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Bac pro poissonnier écailler traiteur
Code RNCP : 37927

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur
D1105 — Poissonnerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2097561S	Présentiel	Lorient	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179602F