CAP poissonnier écailler (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212233F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le poissonnier a une connaissance des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...), connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques (fileter, mettre en pavé, préparer en papillote...). Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.
Le titulaire de ce CAP peut être commis poissonnier ou employé de marée. Il peut également devenir ouvrier professionnel qualifié. Il exerce dans les poissonneries artisanales, en grande ou moyenne surface, dans les entreprises de mareyage ou dans les ateliers de transformation des produits de la mer.

Programme

Enseignement technique et professionnel :

- **connaissance des secteurs :** pêche, circuits de distribution, entreprises de transformation, évolution du métier ;
- **connaissance des produits :** espèces des poissons et fruits de mer, caractéristiques anatomiques, morphologiques et culinaires des produits, familles de produits, constitution des aliments et nutrition ;
- **préparation et transformation :** préparation des poissons (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage) et des crustacés, ouvrir et présenter les coquillages, préparations culinaires simples ;
- **approvisionnement, vente :** achat des produits, contrôle de l'état de fraîcheur des produits, inventaire, facture, prix de vente, conseil à la clientèle, mise en place d'un étalage attrayant ;
- **équipements et locaux professionnels :** laboratoires de poissonnerie (chambres froides, congélateur, conservateurs, machines à produire de la glace), appareils électriques (machine à dépecer et fileter, broyeurs de déchets, trancheurs), traitement des déchets, utilisation et entretien des matériels, hygiène et sécurité ;
- **préparation traiteur :** cuisson, fonds, fumets, sauces, accompagnements (pâtes, riz , taillage et cuisson des légumes), produits lyophilisés ou sous-vides.

Formation en entreprise : 16 semaines

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CAP poissonnier écailler
Code RNCP : 42137

Métiers associés

D1105 — Poissonnerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2330009S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212233F