

LES ADMISSIONS

Accessible aux élèves ayant un **niveau 3^e** du collège, titulaires de **CAP Poissonnier écailler**,

2nde pro métiers de l'alimentation peuvent s'inscrire sous certaines conditions en cours de cycle.

LE CONTENU

L'enseignement professionnel

- Arts appliqués
- Hôtellerie restauration
- Éducation artistique
- Économie droit
- Prévention santé environnement
- Mercatique
- Gestion commerciale
- Gestion administrative
- Négociation et relation client
- Transport
- Maintenance nautique
- Avionique
- etc.

Enseignement Général:

- Français
- Histoire-géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Economie
- Education physique et sportive
- Langue vivante

CONTACT

Savane Sarcelles
465 av. Paule Berthelot
97360 MANA

Tel : 0594 27 80 43
Fax : 0594 27 86 53
ce.9730421v@ac-guyane.fr

SITE INTERNET

<https://lpo-leopold-elfort.eta.ac-guyane.fr/>



**Vous êtes
Les BIENVENUS**

LYCEE DES METIERS DE SERVICES, DES ARTS ET SAVEURS



**Devenir Poissonnier : formation nécessaire
un CAP Poissonnier
spécialité vente de produits frais
un Bac pro Poissonnier-écailler-traiteur.**



**BAC PRO POISSONNIER-
ECAILLER-TRAITEUR**

LES DEBOUCHES

Avec le **bac pro**, il évolue rapidement vers des postes à responsabilité dans la grande distribution, l'industrie agroalimentaire ou devient artisan indépendant.



LE PROGRAMME DES BAC PRO POISSONNIER- ECAILLER-TRAITEUR

3 ans de formation dont **22 semaines** de stage en entreprise.



DOMAINES D'ACTIVITES

- Poissonneries artisanales
- En grande ou moyenne surface
- Entreprises de mareyage
- Ateliers de transformation des produits de la mer
- Aquaculture
- Restauration

LES ATTENDUS PARCOURSUP

ATTENDUS NATIONAUX DE LA PLATEFORME D'INSCRIPTION DANS L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR PARCOURSUP

- Etre en bonne condition physique (longues stations debout).
- Bonne présentation vestimentaire
- Etre dynamique
- Esprit d'équipe
- Goût du contact
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Autonomie
- Rapidité d'exécution
- Organisé
- Facilité d'adaptation

LES POURSUITES D'ETUDES

Ce bac professionnel a pour objectif :

- l'insertion professionnelle.

Vous pourrez poursuivre vos études en préparant :

- BTS (Brevet de Technicien Supérieur) ou un BP (Brevet Professionnel) en agroalimentaire.



*Photos : source internet - Contenu :
source : ONISEP/DIPLOME0/FICHE METIER
Date de création le 07 décembre 2020
modifié le 18 janvier 2021*