

LES ADMISSIONS

- **Le CAP Poissonnier-traiteur** est accessible après la 3^{ème}

LE CONTENU

L'enseignement professionnel

- Les préparations préliminaires des denrées
- La préparation des produits à mettre en vente
- Le respect des fiches techniques
- La technique de réception, de contrôle et de stockage des denrées
- L'organisation du poste de travail
- La technologie culinaire et les sciences appliquées
- Les remises en température
- La manipulation des appareils
- Les techniques de transformation des fruits de mer
- La préparation des plats
- La technique de vente et commercialisation
- La mise en œuvre des préparations culinaires
- La culture de l'entreprise
- La prévention santé environnement.
- Etc...

Enseignement Général:

- Français / Langue vivante
- Histoire et géographie
- Mathématiques-Sciences
- Arts appliqués
- Éducation physique et sportive

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-écailleur-traiteur.**



CAP POISSONNIER-TRAITEUR

LES DEBOUCHES

Le titulaire du CAP Poissonnerie disposera des qualifications adaptées pour travailler dans :

- Les entreprises de mareyage
- Les ateliers de transformation
- Les poissonneries artisanales
- Les grossistes
- Les poissonneries traiteurs

Il est donc tout à fait possible de **créer une poissonnerie**.



LES POURSUITES D'ETUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en **1 an** en MC (mention complémentaire) ou en **2 ans** en bac professionnel.

Exemples de formations possibles

- [MC Employé traiteur](#)
- [Bac pro Poissonnier écailler traiteur](#)

LE PROGRAMME DES CAP POISSONNERIE-TRAITEUR

Durée totale de la formation : 2 ans
16 semaines de formation 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



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