

NOS PARTENAIRES ENTREPRISES

MONOPRIX

Casino



Auchan



E.Leclerc

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

Région
île de France

l'opcommerce
Opérateur de compétences

CFA
SACEF



ministère
Éducation
nationale



MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Liberté
Égalité
Fraternité

Sageform
Formation professionnelle

50-54 rue du Vieux Chemin de Saint Denis
92390 Villeneuve La Garenne
Tél. : 01 47 31 19 46
www.sageform.fr

Sageform
Formation professionnelle



Nos formations

METIERS DE BOUCHE

CONTRATS DE PROFESSIONNALISATION / APPRENTISSAGE POISSONNIER / ECAILLER



OBJECTIFS

A la suite de ce parcours en alternance, l'apprenant maîtrise les fonctions suivantes, relatif aux domaines professionnels et associés du CAP :

- **Approvisionnement stockage et organisation du point de vente :**
Organiser la réception des produits ; Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques ; Réceptionner les produits livrés ; Stocker les produits et suivre les stocks
- **transformation des produits**
Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels ; Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés, Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires
- **Vente commercialisation**
Organiser son poste de travail et l'espace de vente ; Préparer les supports de vente et d'information ; Réaliser les opérations liées à la vente ; Participer au service à la clientèle ; Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

L'apprenant a également pour objectif de maîtriser les domaines généraux du CAP

CAP

POISSONNIER

ECAILLER

En 2 ans

PREREQUIS

- Etre de niveau 3,
- Avoir déjà travaillé à l'élaboration de son projet professionnel dans la poissonnerie et plus généralement les métiers de bouche
- Etre apte au port de charges lourdes
- Avoir une disponibilité horaire sur la plage horaire 6h - 22h, du lundi au dimanche.



Des solutions flexibles pour répondre à vos besoins

METHODES MOBILISEES

Moyens :

- Dossiers d'apprentissage
- Mises en situation
- Outils de simulation
- vidéoprojecteur
- Apprentissage en laboratoire spécifique Poissonnerie et cuisine pédagogique
- L'ENT (environnement numérique du travail)
- Salle informatique

Méthodes :

- Méthode magistrale
- Méthode de la découverte
- Etude de cas
- Mises en situation professionnelle avec poissons, crustacés, mollusques

DUREE & TARIFS :

- 2 ans . dont 525 heures de formation en centre (1 semaine par mois en moyenne)
- Formation dans le cadre d'un contrat en alternance. Formation gratuite pour l'apprenant. Pris en charge OPCO. Salaire : % du smic selon âge

MODALITES D'ÉVALUATION

Le 1er résultat attendu est l'emploi durable des personnes formées à l'issue du parcours en alternance de 2 ans.



Le 2ème résultat attendu est l'obtention du CAP POISSONNIER ECAILLER selon Les modalités de reconnaissance du CAP décrites dans le Référentiel Education Nationale

L'obtention du CAP peut être également obtenu partiellement

Le 3ème résultat attendu est l'obtention d'une attestation de compétences

MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAIS D'ACCES

Inscriptions en ligne sur www.sagform.fr
Inscription simple et rapide, y compris via votre Smartphone

Réponse en 24/48 heures.



CONTACT

SAG&FORM
50 av du vieux chemin de
Saint Denis Ë 92390
VILLENEUVE LA GARENNE
T1 : chemin de réniers
TEL : 01 47 31 19 46
MAIL : contact@sageform.fr
WEB : www.sagform.fr



ACCESSIBILITE PERSONNES HANDICAPEES

Site accessible aux personnes en situation de handicap