

Poissonnier écailler

RNCP42137 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	312
Formacode(s)	21567, 34506
Code(s) ROME	D1105
Code(s) CFD	50031221 (CAP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Poissonnier-écailler assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité au travail et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur. Il présente et met en valeur les divers produits, assure en autonomie et intégralement l'acte de vente.

ACTIVITÉS VISÉES

- Achat, réception, stockage, approvisionnement
- Préparation et transformation
- Entretien et sécurité
- Contrôle qualité
- Commercialisation

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Organisation et préparation

- Organiser la réception des produits
- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- Réceptionner les produits livrés
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Vérifier les produits
- Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

Transformation des produits

- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques
- Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire
- Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux

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

Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Prévention-santé-environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Langue vivante (facultative)

L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Blocs de compétences

RNCP42137BC01 — Organisation et préparation

LISTE DE COMPÉTENCES

- Organiser la réception des produits
- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- Réceptionner les produits livrés
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Vérifier les produits
- Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel Ecrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP42137BC02 — Transformation des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques
- Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire
- Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP42137BC03 — Vente, commercialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique et oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP42137BC04 — Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer

- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (Établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) Formation professionnelle continue (Établissements publics) : CCF

Scolaires (Établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (Établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels : Ponctuel écrit et oral

RNCP42137BC05 — Mathématiques et physique-chimie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (Établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) Formation professionnelle continue (Établissements publics) : CCF

Scolaires (Établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (Établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels : Ponctuel écrit

RNCP42137BC06 — Education physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (Établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) Formation professionnelle continue (Établissements publics) : CCF

Scolaires (Établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (Établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels : Ponctuel

RNCP42137BC07 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et

argumenter un choix

- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (Établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) Formation professionnelle continue (Établissements publics) : CCF

Scolaires (Établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et section d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (Établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels : Ponctuel écrit

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Poissonneries (sédentaires et non sédentaires),
- Poissonnerie-Traiteurs,
- Entreprises de mareyage,
- Ateliers de transformation et/ou grossistes,
- Rayons de poissonnerie de grandes surfaces,
- Restaurants, brasseries.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Commis poissonnier et employé de marée
- Ouvrier professionnel qualifié poissonnier
- Ecailler

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 3 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 816 €
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	35 475
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

1° De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
2° De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 978 €
Selon la branche	6 438 € – 8 978 €
Prise en charge	Branches concernées
8 978 €	Valeur par défaut · 211 branches
8 200 €	CPNEFP Mareyage-salaison
6 438 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37383

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37383, RNCP5227

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42137/>

Où se former

Formations référencées	7
Organismes	2
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 190 € – 6 720 €
Durée	140 – 980 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	27
Organismes gestionnaires (CFA)	21
Organismes formateurs	20
Régions couvertes	11
Départements couverts	18
Organismes certifiés Qualiopi	20
Formations à distance	2
Sessions	de 08/2025 à 07/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).