

Poissonnier

RNCP5227 · 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
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/09/2023

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP Poissonnier 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 du 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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP5227BC01 — Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 5227- Organisation-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

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5227BC02 — Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 5227- 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

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5227BC03 — Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 5227- 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

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5227BC04 — Bloc de compétence n° 4 iche RNCP n° 5227-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

HG et EMC

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5227BC05 — Bloc de compétence N°5 fiche RNCP n° 5227-Mathématiques-sciences physiques et chimiques

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.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5227BC06 — Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 5227-Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5227BC07 — Bloc de compétence N° 7 fiche RNCP n° 5227-UF langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau A2 du CECRL

S'exprimer oralement en continu

Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

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

Poissonnier

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat

et des centres de formation d'apprentis ;

- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

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

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	01/09/2023
Date de dernière délivrance possible	01/09/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP655

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37383

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/5227/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	30
Montant total engagé	95 610 €
Coût moyen par dossier	3 187 €
Durée moyenne	311 h
Période	09/2020 – 08/2023
France compétences	60 %

Entreprise	17 %
France Travail	12 %
Régions	5 %
Reste à charge titulaire	5 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.