

Bac pro poissonnier écailler traiteur

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25179602F — Mise à jour : 6 octobre 2025

Organisme responsable : **CFA Ville de Lorient**

Contenu

Objectifs

Le (la) poissonnier(ère) achète, prépare et vend une grande variété de poissons et de produits de la mer. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi en grande surface.

Le titulaire du Baccalauréat professionnel Poissonnier Ecailler Traiteur doit être capable de :

- Gérer une exploitation : gestion des matières premières, des moyens techniques et financiers (déterminer les besoins, passer des commandes) et des ressources humaines (organisation du travail, recrutement, animation d'équipe).
- Produire : organiser la production (procédure, optimisation), transformer des produits aquatiques crus, mise en valeur des produits transformés, production traiteur crus, cuits et conditionnement.
- Mettre en place une démarche qualité : formalisation, mise en place et suivi de la qualité : sanitaire, santé, sécurité, organoleptique, environnementale et nutritionnelle.
- Communiquer et commercialiser.

Programme

Enseignements généraux : français, histoire-géographie, mathématiques, sciences-physiques, anglais, EPS, art appliqué.

Enseignements professionnels : Mise en situation professionnelle- atelier, Hygiène et sciences appliquées, environnement économique juridique et management de l'entreprise, prévention santé environnement.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Bac pro poissonnier écailler traiteur

Code RNCP : 37927

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

D1105 — Poissonnerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2097561	Présentiel	Lorient	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179602F