

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 5227**

Intitulé

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Poissonnier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 7	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

312 Commerce, vente

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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.

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

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

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

Poissonnier

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1105 : Poissonnerie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Organisation et préparation

Transformation des produits

Vente, commercialisation

Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Mathématiques-sciences

Éducation physique et sportive

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)

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 5227 - Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 5227- Organisation-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 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)

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 5227 - Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 5227- transformation des produits</p>	<p>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</p> <p>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)</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 5227 - Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 5227- Vente-commercialisation</p>	<p>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</p> <p>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)</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 5227 - Bloc de compétence n° 4 iche RNCP n° 5227-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</p>	<p>Français</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>HG et EMC</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien</p> <p>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)</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 5227 - Bloc de compétence N°5 fiche RNCP n° 5227-Mathématiques-sciences physiques et chimiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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)</p>

INTITULÉ	DESSCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 5227 - Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 5227-Éducation physique et sportive	<p>Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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)</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 5227 - Bloc de compétence N° 7 fiche RNCP n° 5227-UF langue vivante	<p>Compétences de niveau A2 du CECRL</p> <p>S'exprimer oralement en continu</p> <p>Interagir en langue étrangère</p> <p>Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</p> <p>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)</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	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.
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 20 mars 2007 première session d'examen : 2009

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification précédente : Poissonnier