



Développement et animation
des Territoires
Commerce-conseil
Métiers de la mer

Spécialité d'initiative locale (SIL) Ecailler

Description

Spécialité d'initiative locale (SIL) - niveau 3

Cette formation vise à préparer à l'emploi d'écailler, et s'inscrit en complément de diplômes acquis (ex CAP, BEP). Elle répond à des besoins locaux d'activité ou d'emploi, dans des secteurs aussi variés que la restauration, la poissonnerie ou la grande distribution. Elle permet aussi de viser l'acquisition de compétences complémentaires pour un projet d'installation en productions aquacoles (BPAM), avec vente directe - dégustation.

Proposée par la voie de la formation professionnelle continue, elle est accessible aux personnes titulaires d'un diplôme/expérience compatible avec le contenu de la formation.

Sur 624 heures, elle alterne formation en CFPPA et en entreprise (2/3 - 1/3).

Compétences visées

- Connaissance des produits de la mer, méthodes de conservation
- Préparation des plateaux de fruits de mer et filetage des poissons
- Qualité sanitaire des produits
- Gestion des approvisionnements poissons et fruits de mer
- Entretien du matériel
- Communication interne en entreprise / externe avec les clients, fournisseurs, animation du banc

Débouchés Métiers

L'emploi comme écailler est avant tout salarié, principalement en restauration mais aussi en grandes surfaces et poissonneries. Il est parfois associé au métier de cuisinier.

Poursuites d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité) :
CAP Poissonnier
Diplômes de la restauration

Voies d'accès au sein du réseau Réana

Formation initiale scolaire	
Formation par Apprentissage	
Formation continue pour adultes	X

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
		CFPPA Bourcefranc