

### TITRE(S) VISE(S) & NIVEAU(X) DE FORMATION

- Certificat de qualification professionnelle (CQP) « Préparateur-vendeur en produits de la mer »
- Fiche RNCP : [RNCP 31363](#), sans niveau spécifique

### TEXTE(S) DE REFERENCE

- [Certificat de qualification professionnelle de la branche Poissonnerie](#) (IDCC 1504)
- Formation certifiée par la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle de la poissonnerie - Confédération nationale des poissonniers écaillers de France - CNPEF
- Procès-verbal du 13/06/2017 de la CPNE-FP de la branche professionnelle de la poissonnerie validant la création du CQP – Annexe n°6
- [Arrêté du 30/07/2018 publié au Journal Officiel du 07/08/2018](#) portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles du CQP avec effet jusqu'au 07 août 2023

### FINALITE(S), OBJECTIF(S) DE LA FORMATION

- Cette formation, par un apport de connaissances théoriques et pratiques, incluant des périodes de stage en entreprise, doit permettre, à l'issue, de réaliser les tâches récurrentes et courantes afférentes au métier de préparateur.trice-vendeur.euse en produits de la mer et ce, de façon opérationnelle et dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, environnementales et sécuritaires
- Le (la) stagiaire sera donc capable de mettre en place un point de vente, d'accueillir, de conseiller le client, de vendre les produits mer et traiteur, d'exercer des opérations de découpe et de filetage, de préparer un plateau de fruits de mer, de transformer, de préparer des produits crus ou cuits ...
- Il, elle exercera cette activité dans un rayon poissonnerie-traiteur de grande surface, dans une poissonnerie, un étal de marché, ou pour le compte d'un traiteur. Dans le cadre de son évolution professionnelle, il, elle pourra être amené.e à gravir les échelons en devenant chef de rayon, se tourner vers le commerce et devenir mareyeur ou négociant chez un grossiste et après expérience et formation complémentaire ouvrir son propre point de vente. Pour aller plus loin, consulter la [Fiche métier](#) ou le site des [poissonniers-écaillers de France](#)

### PUBLIC(S) CONCERNE(S) & PREREQUIS FORMATION

- Toute personne, âgée de 18 ans et ayant à minima un niveau équivalent au niv. 3 (anciennement V), validé ou non par un diplôme, demandeur.euse d'emploi ou salariée, désireuse de travailler en tant que et en fonction des options validées : vendeur.euse-conseil, préparateur.trice-vendeur.euse en poissonnerie, vendeur.euse-conseil en produits traiteur, préparateur.trice fileteur.euse, poissonnier.ière-écailleur.euse au sein d'une entreprise, d'un magasin, d'une échoppe, d'un étal ou d'un rayon poissonnerie
- Un test de positionnement, effectué à l'entrée en formation, permettra de vérifier les acquis
- Vous êtes en situation de handicap, merci de vous rapprocher de la référente handicap du CEFM qui analysera votre demande et vos besoins d'accompagnement : [isabelle.riou@cefcm.fr](mailto:isabelle.riou@cefcm.fr)

### DUREE(S) DE LA FORMATION

- **605 h 00** dont :
  - **353 h 00** de formation dispensée en centre et en présentiel (face à face)
  - **7 h 00** en autonomie dirigée (Module TRE)
  - **245 h 00** de formation et de mise en application au sein d'une entreprise d'accueil

## MODALITE(S) DE FORMATION, EFFECTIFS (SEUILS) PAR SESSION

---

- Formation en présentiel et en autonomie dirigée, mise en œuvre dans le cadre de la formation continue, avec alternance de périodes de formation en centre et en entreprise, comportant des enseignements théoriques et pratiques, avec apport de connaissances, réalisation de TP en ateliers, mises en situations en entreprise et lors des évaluations (Théorie : 79h30 / Travaux Pratiques : 280h30 / Mises en situations professionnelles : 245h00)
- Divers environnements pédagogiques : salle de cours standard, atelier mareyage et poissonnerie, entreprise(s) de la branche Poissonnerie
- Groupe de 12 stagiaires

## MISE EN ŒUVRE DES PERIODES EN ENTREPRISE

---

- Alternance de périodes de formation en centre et en entreprise(s) encadrées par une convention
- 7 semaines de stage en entreprise intégrées au parcours de formation sur différentes périodes
- Périodes de formation en entreprise tutorées, encadrées par le centre, donnant lieu à un livret de formation, de suivi et d'évaluation du stage en entreprise
- Evaluation des périodes en entreprise par le tuteur de l'entreprise et le formateur référent du centre

## MODALITES D'EVALUATION DU CQP

---

- Le CQP est délivré aux candidats-e-s qui ont validé les 4 blocs de compétences obligatoires
- L'évaluation des compétences s'effectue lors de contrôles en cours de formation (épreuves pratiques et orales avec mises en situations professionnelles effectuées en centre et/ou en entreprise) et d'une épreuve finale devant jury. L'épreuve finale est observée par deux professionnels évaluateurs, elle est composée d'une partie pratique suivie d'un entretien complémentaire afin de permettre au candidat.e d'argumenter les choix opérés
- Chaque bloc de compétences est acquis par tout candidat répondant aux conditions suivantes :
  - Avoir suivi la formation relative au bloc de compétences concerné
  - Avoir obtenu une note moyenne supérieure ou égale à 10/20, sans note éliminatoire, au cours de l'évaluation du bloc de compétences concerné
- Chaque bloc de compétences peut être validé indépendamment des autres. Tout bloc validé reste acquis durant 5 ans. Le (la) candidat.e au CQP peut donc obtenir une validation partielle du titre et à ce même laps de temps pour valider les blocs de compétences manquants lui permettant d'obtenir la certification

## CONDITIONS DE DELIVRANCE DES ATTESTATIONS ET DE LA CERTIFICATION

---

- Ce CQP est constitué de 3 blocs de compétences dits « tronc commun » (B1 à B3) et de 3 blocs de spécialité (B4, B5, B6). Ces blocs de compétences sont présentés page suivante
- Le CQP est délivré, par la branche, aux candidats-e-s qui ont validé les 3 blocs de compétences du « tronc commun » + (à minima) 1 des blocs de spécialité obligatoire, laissé au choix
- **Le parcours de formation proposé au CEFCM comprend l'ensemble des blocs de compétences**
- L'attestation de fin de formation est délivrée dès lors que la formation a été suivie. L'attestation de succès est délivrée après validation des acquis

## INTERVENANT(E)S

---

- Intervenant(e)s divers, tous qualifiés et/ou experts dans leur(s) domaine(s) de compétences en lien avec les matières enseignées

## DATES, HORAIRES & SITES DE FORMATION

---

- Consulter le calendrier des formations sur notre site ou nous contacter

## TARIF ET FINANCEMENT

---

- Nous consulter, diverses possibilités de financement existent selon votre situation ou votre statut (salarié.e, indépendant.e, demandeur.euse d'emploi, autre cas ...)

*Programme page suivante*

CQP – Préparateur vendeur en produits de la mer				Durées			
Modules/compétences		Contenu		Centre		Entreprise	TOTAL
				Face à face	Autonomie dirigée		
<b>BLOCS TRON COMMUN</b>	<b>BLOC 1 :</b> Réaliser la mise en place du point de vente des produits de la mer (81 h)	C1	Démarrer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène	53 h	-	42 h	95 h
		C2	Participer à la préparation de l'étal et à la mise en place des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité				
		C3	Réaliser le suivi des stocks et l'approvisionnement				
	<b>BLOC 2 :</b> Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente (117 h30)	C4	Accompagner le client dans son acte d'achat	77 h 30	-	46 h 30	124 h
		C5	Vendre et préparer les produits de la mer et produits traiteur selon la commande du client				
	<b>BLOC 3 :</b> Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement (114h30)	C6	Participer au contrôle qualité des produits réceptionnés	98 h	-	19 h 30	117 h 30
C7		Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail et de ses équipements					
<b>BLOCS DE SPECIALISATION</b>	<b>BLOC 4 :</b> Réaliser le filetage de poissons (67h30)	C8	Organiser son activité selon le planning de production	40 h 30	-	35 h	75 h 30
		C9	Mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation du poisson				
	<b>BLOC 5 :</b> Réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer (70h30)	C10	Organiser son activité selon le planning de production	32 h	-	38 h 30	70 h 30
		C11	Mettre en œuvre les techniques de préparation des coquillages, crustacés et mollusques				
		C12	Réaliser les différentes étapes de cuisson des coquillages, crustacés et mollusques dans le respect des modes opératoires				
	<b>BLOC 6 :</b> Réaliser la préparation de produits traiteur crus ou cuits (42h)	C13	Organiser son activité selon le planning de production	17 h	-	28 h 30	45 h 30
C14		Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits traiteur					
<b>Autres Actions de formation</b>	Complément Accueil en entreprise	Découverte de l'environnement professionnel Apprentissage des pratiques et gestes professionnels		-	-	35 h	35 h
	Validation projet	Entretien, validation du projet Public PREPA QUALIF (0h30)		0 h 30	-		0 h 30
	Accueil formation	Accueil général, présentation du dispositif ... (7h)		7 h	-		7 h
	Positionnement	Positionnement pédagogique (3h30)		3 h 30	-		3 h 30
	Suivi - Bilan	Entretiens, bilans intermédiaire et final (4h)		4 h	-		4 h
	Modules QEP	Module « Complément pêche durable » (3h)		3 h	-		3 h
		Module « Complément valorisation des invendus » (3h)		3 h	-		3 h
Techniques de recherche de stage et d'emploi (TRE) (14h)		7 h	7 h		14 h		
<b>Evaluation finale (hors CCF)</b>	Evaluation finale devant jury avec mises en situation (7h)		7 h	-		7 h	
<b>TOTAL Parcours maximum* - HEURES STAGIAIRE</b>				<b>360 h</b>		<b>245 h</b>	<b>605 h</b>

\*Cette durée peut être revue à la baisse selon le positionnement et le profil du candidat