

Alimentation

Poissonnier-écailler-traiteur

Le titulaire du baccalauréat professionnel poissonnier-écailler-traiteur est un professionnel très qualifié. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production.

Il exerce son activité dans trois domaines :

- Poissonnier : il transforme, met en valeur, contrôle la qualité des produits de la mer.
- Ecailler : il contrôle la qualité de ses produits, organise son service d'ouverture et compose ses plateaux de fruits de mer.
- Traiteur : il transforme les produits de la mer en vue de les commercialiser Ses différentes compétences sont : acheter, vendre, préparer, manager



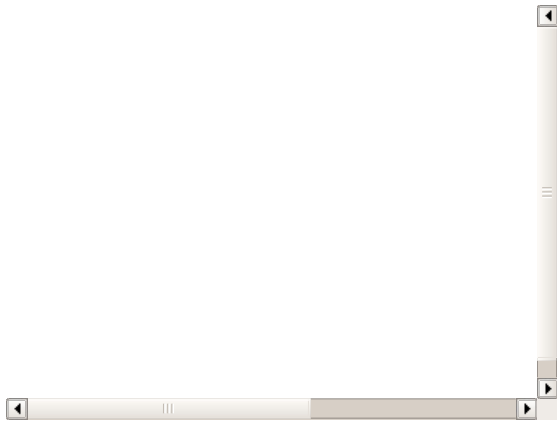
Traiteur, préparation d'un plateau de fruits de mer

L'apprentissage, un choix gagnant

Bretons d'ici, Bretons d'ailleurs

[Fiche descriptive du bac pro poissonnier-écailler-traiteur \(en pdf\)](#)

[Voir un film sur ce métier](#)



Coordonnées



Centre de formation des apprentis (CFA)
de la Ville de Lorient
rue Saint Marcel
56100 Lorient

Adresse postale : CS 30010
56315 Lorient cedex

Téléphone : 02 97 35 31 80
Pour les entretiens sur place,
prendre rendez-vous par
téléphone au préalable.

lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de
14 h à 17 h

vendredi de 9 h à 12 h et de 13
h 30 à 16 h

Informations Repères

[Ecrire au CFA](#)
[Foire aux questions](#)
[Historique](#)
[Mentions légales](#)



Liens

[Région Bretagne - portail jeunes](#)
[Bretagne alternance](#)
[Union européenne](#)
[Nadoz, formations en Bretagne](#)
[Pole emploi alternance](#)
[Bourse de l'apprentissage](#)
[Mission locale](#)
[Bureau information jeunesse](#)
[Education nationale](#)

