

Appellations

- | | |
|---|--|
| ☐ Écailler / Écaillère en poissonnerie | ☐ Mareyeur / Mareyeuse |
| ☐ Employé / Employée de marée | ☐ Poissonnier / Poissonnière |
| ☐ Employé / Employée en poissonnerie | ☐ Poissonnier-traiteur / Poissonnière-traiteuse |
| ☐ Fileteur / Fileteuse | |

Définition

Réalise la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce.

Peut effectuer la vente de produits de la mer auprès de particuliers, de professionnels (grandes surfaces, industrie alimentaire,) et réaliser des opérations de transformation de poissons (salaisons, conserves, plats traiteur, ...).

Peut gérer un commerce de détail alimentaire (poissonnerie, ...).

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec CAP/ BEP en poissonnerie, mareyage ou alimentation.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de poissonneries traditionnelles, d'entreprises industrielles (conserveries, entreprises de salaison, ...), aux rayons marée de grandes et moyennes surfaces, sur des marchés, en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés, de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en environnement humide et peut impliquer le port de charges.

Le port d'équipement de protection (tablier, chaussures de sécurité, ...) peut être requis.

Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
☐ Réceptionner un produit ☐ Stocker un produit ☐ Contrôler la réception des commandes ☐ Trier les poissons et effectuer leur préparation	Rc ☐ Pêche R ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire C ☐ Cartographie des zones de pêche R ☐ Variétés de crustacés

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Ouvrir des coquillages et crustacés ☐ Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les poissons, crustacés et coquillages et afficher les prix ☐ Renseigner un client ☐ Conditionner un produit ☐ Entretenir un espace de vente ☐ Entretenir un poste de travail ☐ Nettoyer du matériel ou un équipement	R R S R R R R	☐ Variétés de coquillages ☐ Élevage de produits de la mer ☐ Modes de conservation des produits alimentaires ☐ Chaîne du froid ☐ Typologie du client ☐ Entretien d'un vivier ☐ Chiffrage/calcul de coût ☐ Utilisation d'outils de découpe ☐ Pelage de poissons ☐ Dressage de plateaux de fruits de mer ☐ Appréciation sensorielle ☐ Utilisation de matériel de nettoyage ☐ Variétés de poissons

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Réaliser une opération de transformation de produit	R	☐ Modes de cuisson des aliments ☐ Préparations culinaires de base ☐ Techniques de conserverie ☐ Plats cuisinés à base de poisson ☐ Caractéristiques de la sauriserie (produits fumés, salés ou séchés)
☐ Conclure une vente	Ec	☐ Techniques de vente ☐ Procédures d'encaissement
☐ Enregistrer les données d'une commande ☐ Organiser l'expédition d'une commande	C C	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements
☐ Réaliser une gestion administrative ☐ Réaliser une gestion comptable	C C	☐ Gestion comptable ☐ Gestion administrative
☐ Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	S	

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
☐ Sélectionner un produit auprès d'un producteur ☐ Négocier des conditions d'achat	R E ☐ Centrales d'achat

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Entreprise alimentaire ☐ Entreprise aquacole ☐ Entreprise de mareyage ☐ Hypermarché (2500 m² et +) ☐ Marché, foire exposition ☐ Poissonnerie ☐ Supermarché (400 à 2500m²)		☐ Travail en indépendant

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1105 - Poissonnerie ☐ Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation ☐ Vendeur / Vendeuse en poissonnerie
D1105 - Poissonnerie ☐ Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais ☐ Toutes les appellations
D1105 - Poissonnerie ☐ Toutes les appellations	G1605 - Plonge en restauration ☐ Écailler / Écaillère de restaurant

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1105 - Poissonnerie ■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises - Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1105 - Poissonnerie ■ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations
D1105 - Poissonnerie ■ Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine - Chef de partie poissonnier / poissonnière - Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse
D1105 - Poissonnerie ■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel - Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis