

Appellations

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ecailler / Ecaillère en poissonnerie | <input type="checkbox"/> Mareyeur / Mareyeuse |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de marée | <input type="checkbox"/> Poissonnier / Poissonnière |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée en poissonnerie | <input type="checkbox"/> Poissonnier-traiteur / Poissonnière-traiteuse |
| <input type="checkbox"/> 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.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Trier les poissons et effectuer leur préparation (nettoyage, étêtage, écaillage, tranchage, filetage, ...)	R	<input type="checkbox"/> Variétés de poissons
<input type="checkbox"/> Effectuer l'ouverture, la cuisson des coquillages (huîtres, moules, ...) et des crustacés (bulots, langoustines, ...)	R	<input type="checkbox"/> Variétés de crustacés
<input type="checkbox"/> Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration, ...), disposer les poissons, crustacés et coquillages et afficher les prix	R	<input type="checkbox"/> Variétés de coquillages
<input type="checkbox"/> Renseigner le client sur les produits (zone de pêche, conseils de préparation, ...)	Sc	<input type="checkbox"/> Types d'élevage des produits de la mer
<input type="checkbox"/> Conditionner les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport	R	<input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires
		<input type="checkbox"/> Chaîne du froid
		<input type="checkbox"/> Typologie des clients/consommateurs

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	R	<input type="checkbox"/> Techniques d'entretien d'un vivier <input type="checkbox"/> Cartographie des zones de pêche <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût <input type="checkbox"/> Utilisation d'outils de découpe <input type="checkbox"/> Pelage de poissons <input type="checkbox"/> Dressage de plateaux de fruits de mer <input type="checkbox"/> Appréciation sensorielle de fraîcheur (visuelle, olfactive, tactile, ...) <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Réaliser des opérations de transformation de produits pour : <input type="checkbox"/> Conserverie <input type="checkbox"/> Plats cuisinés à base de poisson <input type="checkbox"/> Saurisserie (produits fumés, salés ou séchés)	R R R	<input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Eléments de base en production culinaire
<input type="checkbox"/> Effectuer des ventes de produits de la mer	Er	<input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Enregistrer des commandes de produits de la mer et organiser les expéditions (grandes surfaces, poissonniers, ...)	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative
<input type="checkbox"/> Former des employés aux techniques du métier	S	
<input type="checkbox"/> Sélectionner les produits de la pêche auprès d'un élevage, d'une centrale d'achat, à la criée, ... et définir les conditions d'achat (prix, quantités, ...)	Er	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Entreprise aquacole <input type="checkbox"/> Entreprise de mareyage <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m2 et +) <input type="checkbox"/> Marché, foire exposition		<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Poissonnerie <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m2)		

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1105 - Poissonnerie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en poissonnerie
D1105 - Poissonnerie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
D1105 - Poissonnerie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1605 - Plonge en restauration <input type="checkbox"/> Ecailler / Ecaillère de restaurant

Emplois / Métiers envisageables si évolution

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