

❖ Appellations

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Écailler / Écaillère 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.

❖ Compétences de base

Savoir-faire

- Réceptionner un produit
- Stocker un produit
- Contrôler la réception des commandes
- Trier les poissons et effectuer leur préparation

Savoirs

- | | |
|----|--|
| Rc | <input type="checkbox"/> Pêche |
| R | <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire |
| C | <input type="checkbox"/> Cartographie des zones de pêche |
| R | <input type="checkbox"/> Variétés de crustacés |

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Ouvrir des coquillages et crustacés <input type="checkbox"/> Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les poissons, crustacés et coquillages et afficher les prix <input type="checkbox"/> Renseigner un client <input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Entretien un espace de vente <input type="checkbox"/> Entretien un poste de travail <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement	R R S R R R R	<input type="checkbox"/> Variétés de coquillages <input type="checkbox"/> Élevage de produits de la mer <input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Typologie du client <input type="checkbox"/> Entretien d'un vivier <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 <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage <input type="checkbox"/> Variétés de poissons

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Réaliser une opération de transformation de produit	R	<input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Préparations culinaires de base <input type="checkbox"/> Techniques de conserverie <input type="checkbox"/> Plats cuisinés à base de poisson <input type="checkbox"/> Caractéristiques de la saurisserie (produits fumés, salés ou séchés)
<input type="checkbox"/> Conclure une vente	Ec	<input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Enregistrer les données d'une commande <input type="checkbox"/> Organiser l'expédition d'une commande	C C	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C	<input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Gestion administrative
<input type="checkbox"/> 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 Centrales d'achat
- E

❖ 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 <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises <ul style="list-style-type: none">- Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1105 - Poissonnerie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
D1105 - Poissonnerie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">- Chef de partie poissonnier / poissonnière- Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse
D1105 - Poissonnerie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel <ul style="list-style-type: none">- Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis