

D1105

POISSONNERIE

Autres emplois décrits

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

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

Ce métier est accessible avec CAP/ BEP en poissonnerie, mareyage ou alimentation.
Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Compétences

Savoir-faire

Conception	Porter une appréciation gustative et olfactive
Production, Fabrication	Sélectionner un produit auprès d'un producteur Transformer une matière première Ouvrir des coquillages et crustacés Préparer le poisson pour la conservation Préparer des plateaux de fruits de mer
Maintenance, Réparation	Entretien un équipement, une machine, une installation Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
Qualité	Vérifier l'état du poisson

Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	Trier les poissons et effectuer leur préparation
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les produits et afficher les prix
Transport	Organiser une livraison
Gestion administrative	Effectuer le suivi des commandes, la facturation Assurer la gestion administrative d'une activité
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	Conclure une vente Négocier des conditions d'achat
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire

Savoir-être professionnels

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
Faire preuve d'autonomie
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	Centrales d'achat
	Dressage de plateaux de fruits de mer
	Pêche
	Entretien d'un vivier
Normes et procédés	Chaîne du froid
	Chiffrage/calcul de coût
	Modes de conservation des produits alimentaires
	Modes de cuisson des aliments
	Procédures d'encaissement
	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Produits, outils et matières

Caractéristiques de la saurisserie (produits fumés, salés ou séchés)
Plats cuisinés à base de poisson
Variétés de coquillages
Variétés de crustacés
Variétés de poissons
Utilisation d'outils de découpe
Utilisation de matériel de nettoyage

Techniques professionnelles

Techniques de conserverie
Techniques de pelage de poissons

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

En zone frigorifique
Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
Port d'équipement de protection (EPI, casque...)
Port et manipulation de charges lourdes
Station debout prolongée



Horaires et durée du travail

Travail de nuit
Travail le week-end

Secteurs d'activité

• Commerce et distribution