

# D1105

## POISSONNIER / POISSONNIÈRE

### Autres emplois décrits

- Employé / Employée de marée
- Employé / Employée en poissonnerie
- Fileteur / Fileteuse
- Mareyeur / Mareyeuse
- 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

Production, Fabrication	Transformer une matière première
	Préparer le poisson pour la conservation
	<b>Porter une appréciation gustative et olfactive</b>
	Préparer des plateaux de fruits de mer
Maintenance, Réparation	<b>Ouvrir des coquillages et crustacés</b>
	<b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b>
Qualité	<b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b>
	Vérifier l'état du poisson
Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks
	<b>Définir des besoins en approvisionnement</b>
	<b>Trier les poissons et effectuer leur préparation</b>
	<b>Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison</b>
	<b>Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les produits et afficher les prix</b>

Transport	Organiser une livraison
Gestion administrative et comptable	Effectuer le suivi des commandes, la facturation
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Relation client	<b>Accueillir, orienter, informer une personne</b>
Développement commercial	Conclure une vente Négocier des conditions d'achat
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire
Pilotage et maîtrise des coûts	Sélectionner un produit auprès d'un producteur Assurer la gestion administrative d'une activité

## 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 <b>Dressage de plateaux de fruits de mer</b> <b>Pêche</b> <b>Entretien d'un vivier</b>
Normes et procédés	<b>Chaîne du froid</b> <b>Chiffrage/calcul de coût</b> <b>Modes de conservation des produits alimentaires</b> Modes de cuisson des aliments Procédures d'encaissement <b>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</b>
Produits, outils et matières	Caractéristiques de la sauriserie (produits fumés, salés ou séchés) Plats cuisinés à base de poisson <b>Variétés de coquillages</b> <b>Variétés de crustacés</b> <b>Variétés de poissons</b> <b>Utilisation d'outils de découpe</b> <b>Utilisation de matériel de nettoyage</b>

Techniques professionnelles	Techniques de conserverie
	<b>Techniques de pelage de poissons</b>

## 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 individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
		Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
		Station debout prolongée
<hr/>		
	Horaires et durée du travail	Travail de nuit
		Travail le week-end

## Secteurs d'activité

- Commerce et distribution