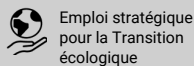


# G1608

## ECAILLER / ECAILLÈRE



## Autres emplois décrits

- Écailler / Écaillère de restaurant
- Écailler / Écaillère en poissonnerie

## Définition

- Véritable spécialiste des fruits de mer, conseille le client, ouvre les coquillages, prépare et présente les plateaux de fruits de mer
- Garant de la fraîcheur des produits, s'assure de la qualité de la marchandise et des modes de conservation
- Peut organiser un étal

## Accès à l'emploi

Ce métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle. La qualification est cependant un avantage.

### Certifications et diplômes :

- CQP préparateur-vendeur en produits de la mer
- CAP poissonnier écailler
- Bac pro poissonnier écailler traiteur



## Compétences

### Savoir-faire

Production, Fabrication	Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
	Porter une appréciation gustative et olfactive
	<b>Ouvrir des coquillages et crustacés</b>
	<b>Préparer des plateaux de fruits de mer</b>
Conseil, Transmission	Conseiller des clients sur l'association de mets et boissons
Relation client	Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour

Gestion des stocks	<b>Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison</b>
	Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
	<b>Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les produits et afficher les prix</b>
	Stocker un produit
	Contrôler l'état des stocks
Développement commercial	Définir des besoins en approvisionnement
	Organiser, aménager un espace de vente
Maintenance, Réparation	<b>Présenter et valoriser un produit ou un service</b>
	Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
	Entretenir un équipement, une machine, une installation
Organisation	Adapter et optimiser sa pratique au contexte et aux risques professionnels (gestes, postures, ergonomie)
Pilotage et maîtrise des coûts	Sélectionner un produit auprès d'un producteur
Savoir-être professionnels	
	Faire preuve d'autonomie
	Faire preuve de rigueur et de précision
Savoirs	
Produits, outils et matières	Variétés de crustacés
	<b>Variétés de coquillages</b>
	Utilisation de matériel de nettoyage
Normes et procédés	<b>Chaîne du froid</b>
	Modes de conservation des produits alimentaires
	<b>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</b>
	Règles et consignes de sécurité
	Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Domaines d'expertise	Modes de cuisson des aliments
	Gestes et postures de manutention
	<b>Dressage de plateaux de fruits de mer</b>

## Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Exposition à de basses températures
		Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
		Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
		Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
		Station debout prolongée
	Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés
		Travail en horaires fractionnés
		Travail le week-end
		Travail par roulement
		Travail saisonnier
		Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

## Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration