RIASEC : R

D1105
POISSONNIER / POISSONNIÈRE

Autres emplois décrits

- Employé / Employée de la criée
- Employé / Employée de marée
- Employé / Employée en poissonnerie
- Poissonnier-traiteur / Poissonnière-traiteuse

Définition

Le poissonnier est un artisan de la mer qui sélectionne et prépare les meilleurs produits aquatiques pour ses clients.

- Sélectionne et achète des poissons, crustacés et mollusques auprès de fournisseurs ou de pêcheurs locaux
- Prépare les produits de la mer pour la vente, en les nettoyant, les filetant et les présentant de manière attrayante
- Conseille les clients sur la fraîcheur des produits et les meilleures méthodes de préparation
- Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long du processus de manipulation des produits
- Peut réaliser des préparations spéciales ou des plats cuisinés pour répondre aux demandes spécifiques des clients
- Gère les stocks et l'approvisionnement pour assurer la disponibilité des produits tout en minimisant les pertes

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Poissonnier, un Bac Professionnel Poissonnier-écailler-traiteur ou un Brevet Professionnel de la Mer. Une certification professionnelle comme le CQP Employé de vente en poissonnerie peut également être utile.

Certifications et diplômes :

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

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Ouvrir des coquillages et crustacés
- Préparer le poisson pour la conservation
- Nettoyer les poissons et les crustacés
- Trier les poissons et effectuer leur préparation
- Gérer l'approvisionnement en produits frais
- Gérer les stocks de produits de la mer
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Assurer la fraîcheur des produits exposés

Développement économique

- Analyser les tendances de consommation des clients

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Découper les poissons selon les demandes spécifiques
- Préparer et dresser des plateaux de fruits de mer
- Assurer le suivi des commandes et la gestion des stocks
- Surveiller la température des zones de stockage
- Maintenir la propreté des équipements et de l'espace de travail
- Contrôler la qualité des produits reçus
- Préparer des commandes spéciales pour des événements

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Développement économique

- Développer et fidéliser la relation client
- Organiser, aménager un espace de vente
- Proposer une dégustation à des clients
- Collaborer avec des fournisseurs pour la sélection des matières premières
- Mettre en place ou rafraîchir l'étal (glace, décoration) , disposer les produits et afficher les prix
- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Conseiller les clients sur la préparation des produits

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter la réglementation maritime

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve d'autonomie
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Techniques professionnelles

- Techniques de pelage de poissons
- Préparation de produits marins pour la vente

Domaines d'expertise

- Connaissance des tendances du marché des produits de la mer
- Connaissance des nouvelles espèces marines

Normes et procédés

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Chaîne du froid
- Application des normes environnementales dans la pêche Transition écologique
- Modalités de conservation des produits alimentaires

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Utilisation d'outils de découpe
- Variétés de coquillages
- Variétés de crustacés
- Variétés de poissons

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En zone frigorifique
- Exposition à de basses températures
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Commerce de proximité

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail