G1608
ECAILLER / ECAILLÈRE

Autres emplois décrits

- Ecailler / Ecaillère de restaurant
- Ecailler / Ecaillère en poissonnerie

Définition

Véritable spécialiste des fruits de mer, l'Écailler conseille le client, prépare et présente les plateaux de fruits de mer.

- Prépare, cuit et ouvre les coquillages et crustacés
- Réalise la composition des plateaux de fruits de mer
- Dresser un étalage des produits
- Contrôler la qualité de la marchandise et respecter les modes de conservation
- Réaliser des sauces

Accès à l'emploi

Ce métier peut être accessible sans qualification. Des formations de niveau CAP à Bac de poissonnier - écailler vont cependant en faciliter l'accès.

Certifications et diplômes :

- CQP préparateur-vendeur en produits de la mer
- CAP poissonnier écailler
- Bac pro poissonnier écailler traiteur
- Formation aux premiers secours

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Ouvrir des coquillages et crustacés
- Préparer et dresser des plateaux de fruits de mer
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Développement économique

- Conseiller le client dans ses choix de boissons ou plats selon ses goûts
- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Mettre en place ou rafraîchir l'étal (glace, décoration) , disposer les produits et afficher les prix

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Cuire des coquillages et crustacées en respectant la nature du produit
- Cuisiner des sauces pour accompagner les produits
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Contrôler l'état des stocks
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Entretenir un équipement, une machine, une installation

Développement économique

- Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance
- Organiser, aménager un espace de vente

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Adapter et optimiser sa pratique au contexte et aux risques professionnels (gestes, postures, ergonomie)
- Adapter sa pratique au flux et aux commandes des clients
- Respecter les standards qualité de l'établissement
- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles
- Sensibiliser les clients à la saisonnalité des produits Transition écologique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Sélectionner un produit auprès d'un producteur
- Appliquer les écogestes dans sa pratique Transition écologique
- Evacuer et trier des déchets, des produits Transition écologique

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Avoir le sens du service

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

Savoirs

Produits, outils et matières

- Variétés de crustacés
- **Variétés de coquillages**
- Utilisation de matériel de nettoyage

Normes et procédés

- **Chaîne du froid**
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Règles et consignes de sécurité
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Modes de cuisson des aliments

Domaines d'expertise

- Gestes et postures de manutention

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Exposition à de basses températures
- 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 les week-ends et jours fériés
- Travail par roulement
- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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