RIASEC : Rc

H2107
OPÉRATEUR / OPÉRATRICE DE PRÉPARATION DE POISSONS ET PRODUITS DE LA MER

Autres emplois décrits

- Découpeur / Découpeuse de poissons
- Fileteur / Fileteuse
- Opérateur / Opératrice de mise en conserve du poisson
- Opérateur / Opératrice de production de poisson
- Ouvrier / Ouvrière en production de poisson

Définition

L'Opérateur de préparation de poissons et produits de la mer prépare, transforme et conditionne les produits de la mer pour la consommation en garantissant fraîcheur et qualité.

- Contrôle la qualité des produits et veille au respect des normes d'hygiène et de qualité tout au long du processus de transformation
- Travaille sur des machines spécifiques pour la découpe et l'emballage des produits
- Suit les recettes et les procédures pour la préparation des produits élaborés
- Assure le suivi des stocks et la gestion des approvisionnements
- Peut participer à la création de nouveaux produits ou à l'amélioration des processus existants

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP à Bac dans le domaine des métiers de l'alimentation ou de la transformation des produits de la mer.
La certification en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) est obligatoire.

Certifications et diplômes :

- CAP poissonnier écailler
- Bac pro production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques
- CQP poissonnier

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Trier les poissons et effectuer leur préparation
- Nettoyer, écailler, éviscérer et fileter les poissons selon les spécifications du produit final
- Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Contrôler la qualité des matières premières à la réception
- Assurer la traçabilité des lots de production
- Maintenir la propreté des équipements et de l'espace de travail
- Effectuer les opérations de conditionnement du poisson : lavage, triage, emballage, étiquetage
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Vérifier la conformité d'une réalisation avec un cahier des charges

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Respecter des procédures, modes opératoires et instructions

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

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer du matériel en prévision d'un travail
- Ouvrir des coquillages et crustacés
- Transformer des matières premières d'origine animale
- Ajuster les paramètres des machines en fonction des besoins — Transition numérique
- Suivre les recettes et les procédures pour la préparation de produits élaborés (marinade, fumage)
- Préparer les poissons pour la mise en conserve
- Préparer le poisson pour la conservation
- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Vérifier la conformité du conditionnement des produits (étanchéité, poids, température, etc.)
- Effectuer la maintenance préventive et corrective de premier niveau de ses équipements
- Réaliser l'emballage de produits frais
- Charger, décharger, manutentionner des produits
- Déplacer et stocker les produits, les matières selon les normes de qualité et de sécurité
- Surveiller la température des zones de stockage

Développement économique

- Surveiller les processus de production pour garantir la qualité

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Prélever des échantillons de matières ou de produits

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les délais de production pour répondre aux demandes des clients
- Adapter et optimiser sa pratique au contexte et aux risques professionnels (gestes, postures, ergonomie)
- Alerter, demander un appui ou un arbitrage
- Rendre compte de son activité

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

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de persévérance
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Savoirs

Techniques professionnelles

- Techniques de nettoyage des produits de la mer
- Techniques de filetage
- Techniques de salage et de fumage des poissons
- Maintenance préventive des équipements de production en industrie alimentaire Transition écologique

Domaines d'expertise

- Méthodes de cuisson des produits de la mer
- Gestion des stocks de poissons

Produits, outils et matières

- Variétés de poissons
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Utilisation de machines pour la transformation des produits de la mer
- Utilisation de machines de conditionnement
- Caractéristiques des poissons et des fruits de mer

Normes et procédés

- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Règles et consignes de sécurité
- Normes qualité
- Procédés de fabrication alimentaire
- Conditionnement des aliments
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Chaîne du froid
- Modalités de stockage de produits alimentaires

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Activités de motricité fine (dextérité...)
- En environnement humide
- En zone frigorifique
- Exposition à de basses températures
- Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives

Horaires et durée du travail

- Travail en journée
- Travail par roulement
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Intérim
- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

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