

# A1445

## PÊCHEUR SOUS-MARIN / PÊCHEUSE SOUS-MARINE

### Autres emplois décrits

- Corailleur / Corailleuse
- Oursinier / Oursinière
- Pêcheur / Pêcheuse en plongée
- Tubiste subaquatique

### Définition

Le Pêcheur sous-marin plonge en milieu sous-marin pour capturer des espèces aquatiques selon des techniques spécifiques

- Identifie et sélectionne les zones de pêche riches en ressources
- Utilise des équipements de plongée adaptés pour des interventions en profondeur
- Respecte les réglementations environnementales pour une pêche durable
- Peut traiter et préparer les produits marins à bord du navire
- Gère l'entretien du matériel de plongée et de pêche

### Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans diplôme spécifique, mais des certifications telles que le Certificat de plongée sous-marine peuvent être requises.

L'activité de pêche sous-marine en milieu marin est réglementée. Cette réglementation peut varier selon les lieux et le type de pêche.

#### Certifications et diplômes :

- Certificat de spécialisation opérateur polyvalent en interventions subaquatiques
- Certificat de compétences de formateur au sauvetage aquatique en milieu naturel
- Brevet d'aptitude à la conduite de petits navires
- Brevet restreint d'aptitude à la conduite de petits navires
- Certificat complémentaire plongée profonde et tutorat

# Compétences

## Savoir-faire

---

### Savoir-faire principaux

#### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Planifier des sorties de pêche sous-marine
- Récolter les produits de la mer
- Utiliser un équipement de plongée (combinaison, palmes, tuba) et l'entretenir après chaque plongée
- Trier des produits de la pêche
- Maintenir l'équipement de pêche en bon état
- Respecter les normes de sécurité dans toutes les interventions

#### Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Adapter les techniques de pêche aux conditions marines

#### Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Observer l'écosystème marin pour choisir les meilleurs lieux de pêche

### Savoir-faire secondaires

#### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Récolter un produit à maturité et selon les consignes de calibrage
- Capturer des espèces marines spécifiques
- Cuire des coquillages et crustacées en respectant la nature du produit
- Charger, décharger, manutentionner des produits
- Conditionner des produits
- Assurer la maintenance de base du bateau
- Naviguer avec précision vers les lieux d'intervention

#### Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter la réglementation maritime
- Communiquer efficacement avec l'équipage en cas d'urgence
- Collaborer avec d'autres pêcheurs sous-marins
- Communiquer sous l'eau via des signaux

## Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Utiliser des techniques de pêche respectueuses de l'environnement
- Gérer les ressources naturelles de manière durable
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité

Transition écologique

Transition écologique

## Développement économique

- Commercialiser les produits récoltés ou pêchés
- Vendre les produits directement aux consommateurs ou à un réseau de commerçants ou restaurateurs locaux

## Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Réaliser la collecte ou des prélèvements de faune ou de flore du milieu marin (coraux, plants, ...)
- Collecter et enregistrer des données de capture de pêche

## Savoir-être professionnels

---

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de persévérance
- Etre ouvert aux changements

## Savoirs

---

### Domaines d'expertise

- Gestion des ressources halieutiques
- Zones de pêche réglementées

Transition écologique

### Techniques professionnelles

- **Plongée en apnée**
- Méthodes de conservation du poisson
- Techniques de capture respectueuse de l'environnement

Transition écologique

### Normes et procédés

- **Procédures d'entretien des équipements de plongée**
- Règles de sécurité et de plongée
- Lecture de carte marine
- **Réglementations locales sur la pêche**
- Normes de sécurité sanitaire
- Modalités de stockage de produits alimentaires

## Produits, outils et matières

- Caractéristiques des produits de la mer

# Contextes de travail

---



## Conditions de travail et risques professionnels

- En milieu maritime
  - Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
  - Travail dans des environnements hostiles et dangereux
- 



## Horaires et durée du travail

- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité
- 



## Statut d'emploi

- Contrat travail saisonnier
  - Salarié secteur privé (CDI, CDD)
  - Travailleur indépendant
- 

# Secteurs d'activité

- Agriculture et élevage