

Appellations (Métiers courants)

■ Ecailler / Ecaillère en poissonnerie

■ Poissonnier / Poissonnière

Définition

Réalise la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce.

Peut effectuer la vente de produits de la mer auprès de particuliers, de professionnels (grandes surfaces, industrie alimentaire, ...) et réaliser des opérations de transformation de poissons (salaisons, conserves, plats traiteur, ...).

Peut gérer un commerce de détail alimentaire (poissonnerie, ...).

Accès à l'emploi métier

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

Cet emploi/métier est accessible avec CAP/ BEP en poissonnerie, mareyage ou alimentation.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de poissonneries traditionnelles, d'entreprises industrielles (conserveries, entreprises de salaison, ...), aux rayons marée de grandes et moyennes surfaces, sur des marchés, en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés, de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en environnement humide et peut impliquer le port de charges.

Le port d'équipement de protection (tablier, chaussures de sécurité, ...) peut être requis.

Activités et compétences de base

Activités

- Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...
- Trier les poissons et effectuer leur préparation (nettoyage, étêtage, écaillage, tranchage, filetage, ...)
- Effectuer l'ouverture, la cuisson des coquillages (huîtres, moules, ...) et des crustacés (bulots, langoustines, ...)
- Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration, ...), disposer les poissons, crustacés et coquillages et afficher les prix
- Renseigner le client sur les produits (zone de pêche, conseils de préparation, ...)
- Conditionner les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux

Compétences

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Variétés de poissons
- Variétés de crustacés
- Variétés de coquillages
- Types d'élevage des produits de la mer
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Chaîne du froid

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Typologie des clients/consommateurs ■ Techniques d'entretien d'un vivier ■ Cartographie des zones de pêche ■ Chiffrage/calcul de coût ■ Utilisation d'outils de découpe ■ Pelage de poissons ■ Dressage de plateaux de fruits de mer ■ Appréciation sensorielle de fraîcheur (visuelle, olfactive, tactile, ...) ■ Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Réaliser des opérations de transformation de produits pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Conserverie ■ Plats cuisinés à base de poisson ■ Saurisserie (produits fumés, salés ou séchés) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Modes de cuisson des aliments ■ Eléments de base en production culinaire
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer des ventes de produits de la mer 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de vente ■ Procédures d'encaissement
<ul style="list-style-type: none"> ■ Enregistrer des commandes de produits de la mer et organiser les expéditions (grandes surfaces, poissonniers, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Règles de gestion de stocks
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en gestion comptable et administrative

D1105 - Poissonnerie

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	
<ul style="list-style-type: none"> Former des employés aux techniques du métier 	
<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner les produits de la pêche auprès d'un élevage, d'une centrale d'achat, à la criée, ... et définir les conditions d'achat (prix, quantités, ...) 	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> Entreprise alimentaire Entreprise aquacole Entreprise de mareyage Hypermarché (2500 m² et +) Marché, foire exposition Poissonnerie Supermarché (400 à 2500m²) 		<ul style="list-style-type: none"> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations Toutes les appellations 	<ul style="list-style-type: none"> D1106 - Vente en alimentation (Vendeur / Vendeuse en poissonnerie) G1605 - Plonge en restauration (Ecailler / Ecaillère de restaurant)

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers

D1105 - Poissonnerie

Mobilité professionnelle

Emplois envisageables si évolution

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires
- G1602 - Personnel de cuisine (Chef de partie poissonnier / poissonnière)
- G1602 - Personnel de cuisine (Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse)