



POISSONNIER(ÈRE) - ÉCAILLER(ÈRE)

Branche :  **Poissonnerie** Fiche ROME : **D1105**

Le/la poissonnier(ère)-écailler(ère) transforme, prépare et vend les produits de la pêche (poissons, coquillages, crustacés, mollusques...) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle assure la mise en valeur des produits dans le point de vente, conseille le client et réalise les préparations demandées.

Exemples d'appellations : Poissonnier(ère)...

Fiche synthétique poissonnier(ère) – écailler(ère) v 21 09 2021

Activités principales

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises dans le respect des procédures internes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Préparation et organisation de son activité
- Préparation et transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mise en valeur des produits en point de vente
- Conseil aux clients et vente des produits
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

la carte »

- Réalisation de plateaux de fruits de mer dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Achat des produits et marchandises
- Préparation de la vente itinérante : chargement et déchargement du véhicule et mise en place des produits
- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés
- Communication sur les réseaux sociaux et mise à jour du site internet

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – Rigueur et fiabilité – Travail en équipe – Relation client

<https://www.youtube.com/watch?v=y74be5eRWVA>

Conditions d'exercice et spécificités

Le/la poissonnier(ère)-écailler(ère) exerce son activité au sein d'un laboratoire et/ou au sein d'un point de vente (en boutique, sur les marchés sous halles, sur les marchés de plein vent ou dans un camion itinérant).



CGAD – Reportage Rabelais [Poissonniers]

Découpage en blocs de compétences

La fiche métier ci-dessous décrit **les blocs de compétences et les compétences associées**, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

[Fiche détaillée poissonnier\(ère\) – écailler\(ère\) v 21 09 2021](#)

Les parcours de formation

Niveau III

[CAP Poissonnier/Ecailler- RNCP n°37383](#) →

Niveau IV

[BAC Pro Poissonnier écailler traiteur - RNCP n°37927](#) →

CQP

[CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer - Fiche RNCP n° 37844](#) →