



# Cuisinier(ère)-traiteur en poissonnerie



OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

## Fabrication de plats traiteurs chauds et froids à base de produits de la mer dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Réaliser les mélanges, pâtes et appareils adaptés aux produits, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Préparer, couper et/ou découper les produits (légumes, poissons...)
- Gérer les étapes de fabrication (cuisson, refroidissement ...)
- Mettre en forme les préparations
- Concevoir et réaliser le montage, l'assemblage et la décoration des produits
- Contrôler la qualité et la conformité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- Identifier les anomalies et réaliser les actions correctives adaptées afin d'optimiser les matières et les produits

## Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits cuisinés

- Identifier les conditions de conservation du produit
- Déterminer le conditionnement adapté à la nature du produit, à sa conservation, à son utilisation et à sa destination
- Réaliser les opérations de conditionnement à l'aide de l'équipement adapté (mise sous vide, ...)
- Présenter et mettre en valeur les produits traiteurs dans le conditionnement adapté

## Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail

- Identifier les produits de nettoyage et de désinfection adaptés
- Nettoyer et désinfecter l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Entretien des matériels (affûter les couteaux...)
- Détecter et signaler les non-conformités
- Réaliser les actions préventives et correctives
- Trier et évacuer les déchets selon les consignes de tri sélectif (déchets classiques, ...) et les règles en vigueur au sein de l'entreprise

## Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

- Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe et à sa hiérarchie
- Présenter les produits à l'équipe de vente
- Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur la composition et les techniques de fabrication des produits, sur les retours des clients... afin de définir les besoins des clients et faire évoluer l'offre de produits

## Domaines de connaissances mobilisés et Formacode

- Cuisine 42752
- Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire 21547
- Règlementation hygiène agroalimentaire 21572
- Manutention 31754
- Contrôle qualité 31436
- Entreposage stockage 31721
- Entretien mécanique 23684

## Evolutions du métier

- Utilisation de nouveaux logiciels et outils numériques pour la gestion de l'activité, des stocks, de la production et de la traçabilité



## Blocs de compétences et compétences « à la carte »

### Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

- S'informer et se former sur les nouveaux produits, les nouvelles techniques, les nouveaux équipements, les nouvelles organisations
- Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles techniques de fabrication, de nouvelles présentations permettant de développer la gamme de produits proposée
- Mettre en point de nouveaux produits avec les fournisseurs et/ou les membres de l'équipe du laboratoire
- Elaborer des recettes, des gammes, des fiches techniques en lien avec le chef d'entreprise et les équipes de production



# Cuisinier(ère)-traiteur en poissonnerie



OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

## Aires de mobilités professionnelles

D'un métier à l'autre, des évolutions professionnelles sont possibles.

Le schéma ci-dessous permet à une personne qui exerce le métier de cuisinier-traiteur en poissonnerie d'identifier les métiers qui lui sont accessibles (métiers cibles) :

- Dans son secteur professionnel ou un autre,
- En consentant un effort de formation et/ou en acquérant une expérience professionnelle plus ou moins important(e).

Chaque point sur le schéma représente un ou plusieurs métiers cibles (la liste n'est pas exhaustive).

**Attention ! Les aires de mobilités professionnelles ne sont pas des parcours professionnels ou des parcours de formation en tant que tels.**

