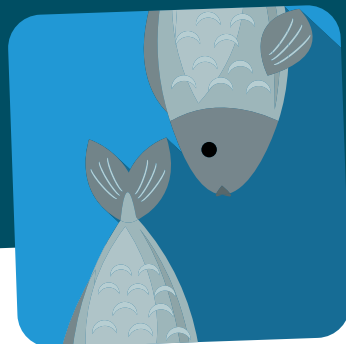


POISSONNIER POISSONNIÈRE

**SAVOIR PRÉSENTER, PRÉPARER ET
VENDRE LES PRODUITS DE LA PÊCHE**



SON MÉTIER

Poissons, crevettes et coquillages : le poissonnier ou la poissonnière connaît parfaitement les différentes variétés des produits frais de la pêche commercialisés. Tôt le matin, il faut s'approvisionner chez les grossistes ou aux halles, puis disposer les poissons sur l'étal, en soignant leur présentation.

Côté commerce, on conseille la clientèle sur la manière de cuisiner les produits préparés et transformés : étêtage, écaillage, vidage, tranchage du poisson et ouverture des coquillages. Ces différentes activités s'effectuent dans le respect de la « chaîne du froid », qui assure la conservation du poisson depuis le chalutier jusqu'à la boutique, ainsi que des règles d'hygiène.

OÙ ET COMMENT ?

Le métier se pratique en poissonnerie (en tant que salarié à son compte), en grande surface ou sur les marchés. La vente est principalement sédentaire mais des tournées peuvent être organisées (en zone rurale). En plus de la poissonnerie, il est possible d'avoir une activité de traiteur en réalisant des plats préparés et des terrines.

SES QUALITÉS

Ce métier passion nécessite de se lever tôt le matin pour se rendre sur le lieu d'achat des poissons et crustacés puis préparer les étals. Les différentes activités exigent une certaine résistance physique car elles se déroulent dans une ambiance humide, les mains souvent plongées dans la glace de conservation des poissons. Enfin, fibre commerciale et sens du service sont des atouts de rigueur pour évoluer dans cette profession.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

La commercialisation des produits de la mer offre différents emplois : employé ou employée de poissonnerie, chef ou cheffe de rayon, technico-commercial ou technico-commerciale dans des entreprises d'expédition et de négoce, mareyeur ou mareyeuse (intermédiaire entre la pêche et la vente).

Avec de l'expérience, il est possible de s'installer à son compte.

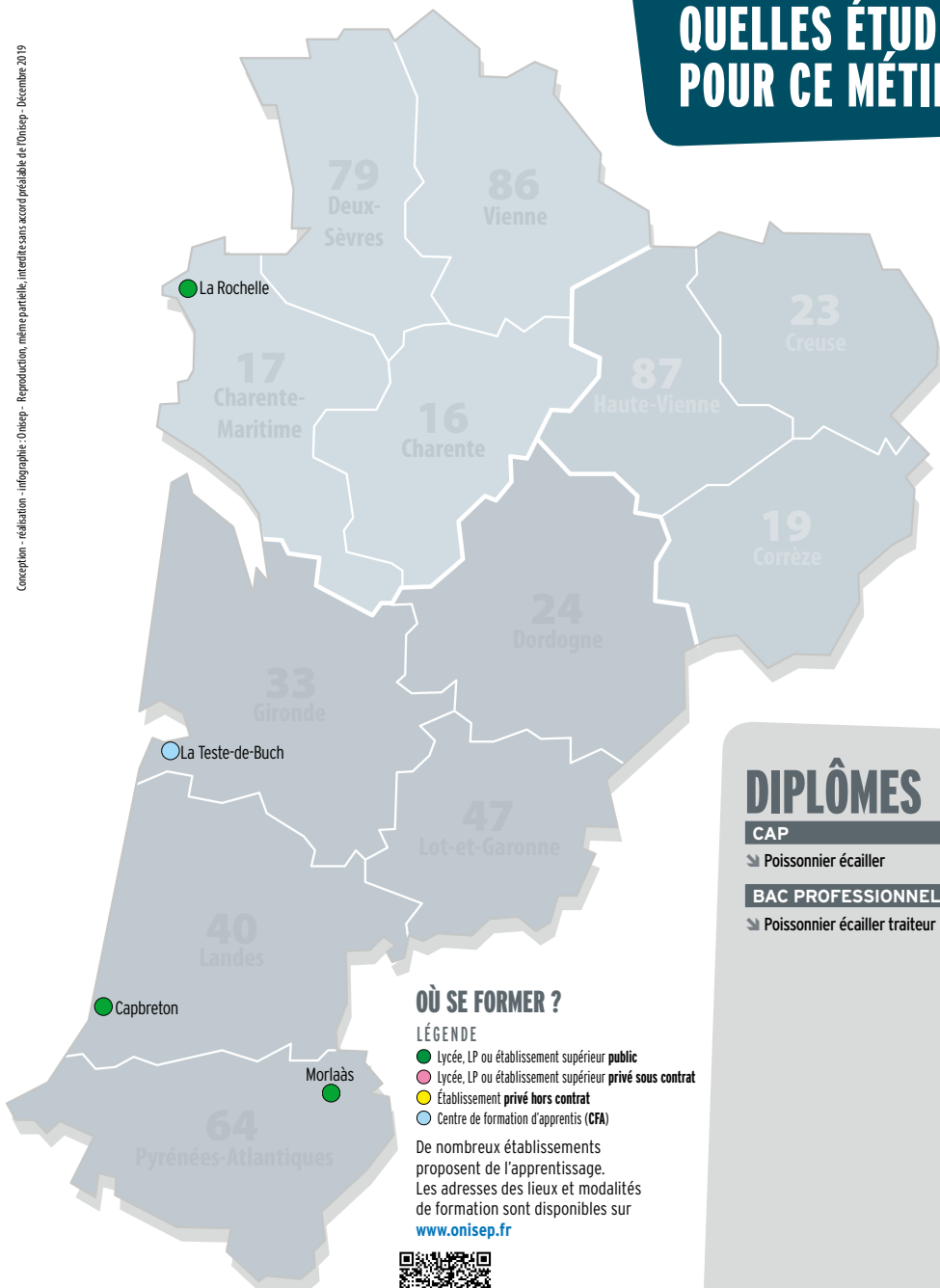
Salaires de début : 1 599 € brut par mois (pour le niveau employé).

Croisine

Apprentie-poissonnière

« Il y a trois ans, j'ai commencé à travailler l'été avec mes parents qui sont poissonniers. J'ai eu un déclic : une vocation s'est révélée. Tout me plaît dans cette profession : de la découverte des espèces au contact avec la clientèle... J'ai de la chance de faire mon apprentissage dans l'entreprise familiale qui regroupe quatre volets du métier : la vente directe, la vente en entreprise, le mareyage, la conserverie et les plats cuisinés. J'ai ainsi l'opportunité d'avoir une vision globale de tout ce qu'il est possible de faire. »

QUELLES ÉTUDES POUR CE MÉTIER ?



Conception - réalisation - infographie : Onisep - Reproduction, même partielle, interdite sans accord préalable de l'Onisep - Décembre 2019

DIPLÔMES

CAP

➤ Poissonnier écailler

BAC PROFESSIONNEL

➤ Poissonnier écailler traiteur

OÙ SE FORMER ?

LÉGENDE

- Lycée, LP ou établissement supérieur public
- Lycée, LP ou établissement supérieur privé sous contrat
- Établissement privé hors contrat
- Centre de formation d'apprentis (CFA)

De nombreux établissements proposent de l'apprentissage. Les adresses des lieux et modalités de formation sont disponibles sur www.onisep.fr



Retrouvez toutes nos fiches sur www.onisep/bordeaux rubrique « Olympiades des Métiers »

