

Passion

**Goût du contact
avec le client**

Fibre commerciale

Sens du service

Poissonnier/ère Ecailler

Saumons, thons, soles, homards et langoustes ornent les étals du poissonnier.

Spécialiste des produits de la pêche, ce professionnel achète, transforme et vend ces mêmes produits dans sa poissonnerie et/ou sur marché.

Il veille tout particulièrement à garantir la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés qu'il propose à sa clientèle.

À la demande des clients, il étête, écaille, vide les poissons et ouvre les coquillages. Dans certains cas, il propose des produits traiteurs.

Activités principales

Au quotidien, le poissonnier :

- S'approvisionne en poissons, crustacés et coquillages frais auprès de ses fournisseurs.
- Présente les marchandises sur ses étals dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle.
- Prépare poissons, crustacés et coquillages à la demande des clients.
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, l'aspect santé remet à l'honneur les produits de la pêche, aux qualités nutritionnelles recherchées... Les produits traiteurs tels que les rillettes de thon ou encore la terrine de la mer sont également un segment porteur pour la profession.

Un jeune désireux de se former au métier de poissonnier n'aura pas de difficulté à trouver un emploi, dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau III

. CAP Poissonnier

Niveau IV

. Bac Pro Poissonnier, Ecailler, Traiteur

Niveau V

. MOF Poissonnier, Ecailler

CQP

. Préparateur vendeur en produits de la mer



www.uniondelapoissonnerie.org

cgad@cgad.fr
www.cgad.fr
Tél. 01 44 90 88 44



facebook.com/CGADTV



@CGAD_france