

## Vente en magasin de détail

**Domaine :** Commerce alimentaire et métiers de bouche

### Appellations

- Vendeur de primeurs
- Marchand de fruits et légumes
- Vendeur en charcuterie
- Responsable de station-service
- Vendeur en confiserie
- Vendeur en poissonnerie
- Vendeur en produits frais
- Chef de station - service
- Epicier
- Gérant de station-service
- Gérant de commerce de détail
- Gérant de magasin d'alimentation générale
- Vendeur en pâtisserie
- Vendeur en épicerie fine
- Vendeur en boulangerie-pâtisserie
- Vendeur en épicerie
- Vendeur en boucherie
- Vendeur de fruits et légumes
- Responsable de supérette
- Vendeur en chocolaterie
- Vendeur rayon fromages
- Gérant de supérette
- Vendeur en crèmerie
- Vendeur rayon traiteur
- Vendeur en alimentation générale
- Vendeur en produits diététiques
- Gérant de magasin d'alimentation
- Responsable de point de vente de détail
- Gérant de bureau de tabac
- Vendeur en boucherie-charcuterie

- Responsable de station de lavage

## Accès au métier

---

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier. Il est également accessible avec un Certificat d'Aptitude Professionnelle-CAP- en transformation des produits de la pêche.

## Conditions d'exercice

---

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de poissonneries traditionnelles, d'entreprises industrielles (conserveries, ...), au rayon poissonnerie de grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés en contact avec les clients. Elle peut impliquer un travail dans un environnement froid et humide. Elle peut nécessiter une station debout prolongée et le port de charges. Elle peut s'exercer les weekends, jours fériés, de nuit (tôt le matin). Le port d'équipement de protection (tablier, gants, bottes, chaussures de sécurité, ...) peut être requis.

## Activités de base

---

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Effectuer les opérations de préparation et transformation du poisson (nettoyage, étêtage, filetage, tranchage, conditionnement, ...) selon les commandes et le mode de transport Procéder à la mise en étalage des produits (glaçage, présentation, ...) Procéder au nettoyage et au rangement du plan de travail Réceptionner les produits de la pêche, vérifier leur qualité et procéder à leur stockage en chambre froide

## Compétences de base

---

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Modalités de conservation des produits frais Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Utilisation d'outils de découpe

## Activités spécifiques

---

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Confectionner des préparations culinaires à base de poissons, fruits de mer, ... Conseiller le client sur les produits et procéder à l'encaissement de la vente Effectuer la gestion administrative et comptable d'une structure Enregistrer les commandes de produits de la mer et organiser les expéditions Procéder à la préparation de coquillages, crustacés (ouverture, cuisson, ...) et présenter des

plateaux de fruits de mer Sélectionner les produits de la pêche et définir les conditions d'achat (prix, quantités, ...)