Poissonnerie

Domaine : Commerce alimentaire et métiers de bouche

Appellations

- Fileteur
- Poissonnier-traiteur
- Ecailler en poissonnerie
- Mareyeur
- Poissonnier
- Employé en poissonnerie

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

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