

# POISSONNIER/E - ÉCAILLER/E

FICHE  
MÉTIER



www.cma-moselle.fr

## LE MÉTIER AUJOURD'HUI

Le/la poissonnier/e est spécialiste des produits de la pêche. Ce métier ne se limite pas exclusivement à la vente de poissons, coquillages et autres crustacés puisque le/la professionnel/le participe à la réception, au stockage, à l'approvisionnement et à la commercialisation des produits de la mer. Il/elle sait reconnaître les différents produits aquatiques, les préparer, réaliser certains gestes techniques à la demande du client : écaillage, éviscération, tranchage, étêtage, filetage, ouverture des coquillages. Bien entendu, présenter et disposer le plus joliment possible les produits sur l'étal, accueillir la clientèle, l'informer sur les produits présentés et leur provenance, et enfin donner des conseils de préparation font également partis des qualités nécessaires.

Le métier nécessite de maîtriser les techniques de transformation, les méthodes de conservation et l'utilisation de divers outillages relatifs à son travail (écailleur, couteau à fileter, cisaille...). Le tout dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives à la transformation de produits frais.

## LES COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Sur le plan technique, vous devez maîtriser parfaitement les techniques de préparation des poissons. Bien souvent, vous serez amené/e à effectuer ce type d'opérations « à la minute » devant le client. Il est donc primordial qu'il sente que vous connaissez parfaitement votre sujet.

D'autre part, vous devrez accueillir du public dans votre commerce. Pour fidéliser votre clientèle, il faudra donc développer de bonnes qualités relationnelles et avoir envie de partager votre passion pour votre métier.

## LES CONDITIONS DE TRAVAIL

L'activité s'effectue en environnement humide et peut impliquer le port de charges. Le port d'équipement de protection (tablier, chaussures de sécurité, ...) peut être requis.

La position debout est prédominante et le port de charges est régulier.

Le métier peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés, de nuit (tôt le matin).

**Rémunération** : Le salaire d'un/e employé/e de poissonnerie débutant/e est aux environs du SMIC. Ce revenu peut augmenter s'il/elle s'installe à son compte. Un/e artisan poissonnier/e peut dégager des revenus entre 1 500 et 3 000 € bruts mensuels. (Source : FCGA – 2016)

## LES DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Tout comme de nombreux métiers de bouche, la profession de poissonnier est en demande perpétuelle de main-d'œuvre qualifiée. Différents emplois peuvent être visés : employé de poissonnerie, chef de rayon, mareyeur (intermédiaire entre le pêcheur et le commerçant).

La grande distribution s'impose désormais comme un des plus gros pourvoyeurs de postes. De plus en plus de grandes surfaces sont équipées d'un rayon marée et proposent également un service « traiteur de la mer » qui nécessite davantage de personnel pour transformer certains produits de la mer.

L'industrie agroalimentaire recrute également de plus en plus de poissonniers et de poissonnières pour transformer et préparer différents produits destinés à intégrer des préparations cuisinées ou des plats surgelés. Après des années d'expérience, un/e salariée peut s'installer à son compte.

## LA FORMATION AU CFA DE METZ

Diplôme préparé	Durée	Niveau	Taux de réussite*
CAP Poissonnier	2 ans	3	100 %

\* Taux de réussite aux examens - session 2021

### COMPRENDRE LES SIGLES

#### NIVEAU 3

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle

**CTM** : Certificat Technique des Métiers

#### NIVEAU 4

**BP** : Brevet Professionnel

#### NIVEAU 5

**BM** : Brevet de Maîtrise

### LES VOIES D'ACCÈS

Diplôme accessible par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO)
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), selon l'expérience professionnelle du candidat
- inscription aux examens en candidat libre

> Formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

### CFA de Metz

03 87 39 31 50 • [cfametz@cma-moselle.fr](mailto:cfametz@cma-moselle.fr)  
5 boulevard de la Défense  
57070 Metz Technopôle