

A top-down photograph of two fresh fish, likely sea bream, resting on a light-colored wooden cutting board. The board is placed on a light grey, textured surface. To the left of the fish are two bright yellow lemon wedges. In the bottom right corner, there is a small white bowl containing a mixture of white salt, black pepper, and other spices. A thick, semi-transparent red banner is overlaid on the right side of the image, containing the text. The background surface has some scattered salt and pepper grains and a faint crack.

**Fiche métier
Poissonnier.e
Ecailler.e**



Chambre
des Métiers
Artisanat
MOSELLE

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 parties 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.

● **Compétences et qualités requises**

- 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 froid. Il peut impliquer le port de charges. Le port d'équipement de protection (tablier, chaussures de sécurité,...) peut être requis.

La position debout est prédominante.

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

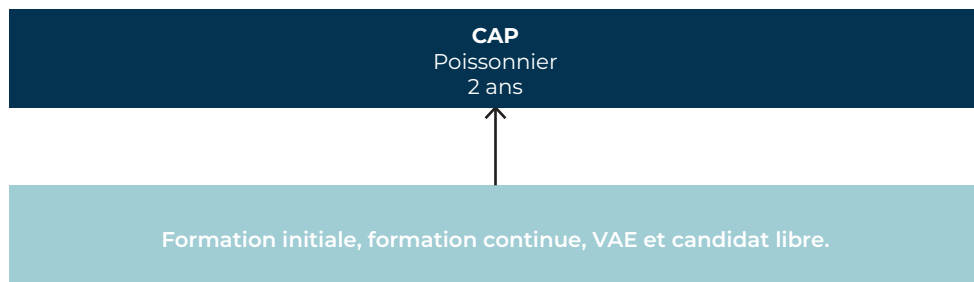
Les débouchés et évolutions professionnelles

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 employeur du secteur. De plus en plus les grandes surfaces proposent un rayon marée et service «traiteur de la mer» qui nécessite davantage de personnel pour transformer ces produits.

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 Campus des Métiers de Moselle : Metz



> Niveau 3

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

Diplômes et titres accessibles 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) ;
- inscription en candidat libre possible en fonction de la certification ;
- 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.

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 1500 et 3000€ bruts mensuels. (Source : FCCA-2016)



CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz Technopôle