

The image features two fresh fish, likely sea bream, resting on a light-colored wooden cutting board. The board is placed on a grey, textured surface. To the left of the fish, there are two bright yellow lemon wedges. A thick, light brown rope is tied to a hole in the handle of the cutting board. In the bottom right corner, a small white bowl contains a mixture of white salt and dark spices. A large, semi-transparent red banner with a white border is positioned across the middle of the image, containing the text. The background is a light grey concrete or stone surface with some small white specks and a crack.

Fiche métier
Poissonnier.e
Ecailler.e



Chambre
de **Métiers**
et de l' **Artisanat**

MUSSELLE

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 partie 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, le poissonnier sera amené à effectuer ce type d'opérations « à la minute » devant le client ;
- d'autre part, il devra accueillir du public dans le commerce. Pour fidéliser la clientèle, il lui faudra donc développer de bonnes qualités relationnelles et avoir envie de partager la passion du métier.

● **Les conditions de travail**

L'activité s'effectue en environnement humide et froid. Il peut impliquer le port de charges. Le port d'équipements 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).

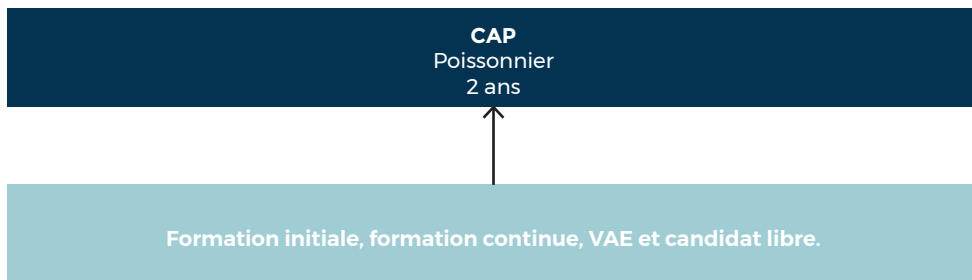
Les débouchés et évolutions professionnelles

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 employeurs 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 salarié.e 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