LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA MER

- **MAREYEUR**
- **POISSONNIER**
- **POISSONNIER**
  - ECAILLEUR
  - FILETEUR
- **POISSONNIER TRAITEUR**
- **CHEF DE PARTIE POISSONNIER**
- **CHEF OU MANAGER DE RAYON**

MAREYEUR

Transformation
et commercialisation
des produits de la mer

Description :

C'est l'intermédiaire entre les pêcheurs et les entreprises de distribution des produits de la mer, commerces traditionnels et grandes surfaces, industrie alimentaire.
Il réalise la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce.
Il peut effectuer la vente de produits de la mer auprès de particuliers, de professionnels, réaliser des opérations de transformation de poissons (salaisons, conserves, plats traiteur, ...) ou gérer un commerce de détail alimentaire (poissonnerie, ...).

Conditions d'exercice :

- au sein de poissonneries traditionnelles, d'entreprises industrielles (conserveries, entreprises de salaison, ...),
- aux rayons marée de grandes et moyennes surfaces, sur des marchés, en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.
- S'exerce les fins de semaine, jours fériés, de nuit (tôt le matin).
- 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.

Les compétences :

- Utilisation d'outils de découpe
- Pelage de poissons
- Dressage de plateaux de fruits de mer
- Appréciation sensorielle de fraîcheur (visuelle, olfactive, tactile, ...)
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Techniques d'entretien d'un vivier
- Modes de cuisson des aliments, éléments de base en production culinaire
- Techniques de vente, procédures d'encaissement, règles de gestion de stocks
- Eléments de base en gestion comptable et administrative
- Avoir une connaissance approfondie des différentes :
  - Variétés de poissons
  - Variétés de crustacés
  - Variétés de coquillages

Salaire :

En début de carrière 1300 € brut
En fin de carrière plus de 3000€ pour des postes à responsabilité

Evolution de carrière :

Fonctions d'acheteur, de chauffeur/livreur ou cariste
La formation professionnelle dans ce secteur permet une évolution tout au long de sa vie professionnelle

Les formations :

niveau :

CAP/ BEP en poissonnerie, mareyage ou alimentation.
Egalement accessible sans diplôme ni expérience professionnelle

description :

Le CAP de mareyage ou CQP (certificat de qualification professionnelle) permet d'acquérir des compétences dans la transformation et dans le premier conditionnement des produits de la mer
Pour exercer des fonctions commerciales : une formation minimale de niveau bac + 2 est exigée.

durée :

Où se former :

CFPM (Centre de Formation aux Produits de la Mer)
Boulogne sur Mer
Site : www.cfpmb.fr

Où s'informer :

POLE emploi de votre territoire
Mission locale de votre commune
CIO
Site du CARIF

Code ROME :

POISSONNIER

Transformation
et commercialisation des produits de la mer

Description

Fin connaisseur des secrets de la faune marine, il présente sur son étal poissons, coquillages et crustacés variés, en fonction des saisons et des origines de pêche. Une fois la marchandise triée et la fraîcheur contrôlée, ce spécialiste conseille ses clients sur la façon de la cuisiner.
À leur demande, il prépare et transforme le poisson : il l'étête, l'écaille, le vide, le tranche et ouvre les coquillages. Véritable expert des plus beaux plateaux de fruits de mer, il complète aussi parfois son métier par une activité de traiteur, en réalisant plats préparés et terrines

Les conditions d'exercice

- dans les poissonneries traditionnelles,
- dans les rayons poissonnerie des grandes surfaces,
- les entreprises de transformation des produits de la mer
- la restauration

Les compétences

- Connaître les différentes variétés de poissons :
- Conseiller de la clientèle.
- Connaitre les Modes de cuisson des aliments,
- Disponible, accueillant,
- Respecter rigoureusement les règles d'hygiène.

.

Evolution de carrière- salaire

En fonction de ses compétences, de son expérience et du type d'entreprise, il peut d'employé devenir chef de rayon ou technico-commercial.
Avec une formation il peut devenir chef d'entreprise.
Avec une formation supérieure adaptée, il peut évoluer vers des postes de cadre import-export ou responsable des achats.
Le CAP est obligatoire depuis le décret n° 98-246 du 2 avril 1998 pour l'ouverture d'une poissonnerie

Les formations

Niveau : V ou IV

– CAP mareyage
– CAP poissonnier
– Bac pro poissonnier écailleur traiteur

Où se former

LYCEE DE LA MER PAUL BOUSQUET

Lm-sete@developpement-durable.gouv.fr

Où se renseigner

• Union nationale de la poissonnerie française
unpf.org@orange.fr
• Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)
www.cgad.fr
www.metiersdelalimentation.fr

Code ROME :

POISSONNIER
Spécialité ECAILLEUR

Transformation
et commercialisation des produits de la mer

Description :

- Réalise la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce.
- Peut effectuer la vente de produits de la mer auprès de particuliers, de professionnels (grandes surfaces, industrie alimentaire, ...) et réaliser des opérations de transformation de poissons (salaisons, conserves, plats traiteur, ...).
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (poissonnerie, ...).
- Réceptionne, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...
- Trie les poissons et effectuer leur préparation (nettoyage, étêtage, écaillage, tranchage, filetage, ...)
- Effectuer l'ouverture, la cuisson des coquillages (huîtres, moules, ...) et des crustacés (bulots, langoustines, ...)
- Met en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration, ...), disposer les poissons, crustacés et coquillages et afficher les prix
- Renseigne le client sur les produits (zone de pêche, conseils de préparation, ...)
- Conditionne les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport
- Nettoie et maintient en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Réalise des opérations de transformation de produits pour : Conserverie, Plats cuisinés à base de poisson, Saurisserie (produits fumés, salés ou séchés)
- Effectue des ventes de produits de la mer
- Enregistre des commandes de produits de la mer et organiser les expéditions (grandes surfaces, poissonniers, ...)
- Effectue la gestion comptable et administrative d'une structure
- Sélectionne les produits de la pêche auprès d'un élevage, d'une centrale d'achat, à la criée, ... et définit les conditions d'achat (prix, quantités, ...)

Conditions d'exercice :

- au sein de poissonneries traditionnelles, d'entreprises industrielles (conserveries, entreprises de salaison, ...),
- aux rayons marée de grandes et moyennes surfaces, sur des marchés,
- en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

- Dans les restaurants de poissons et de fruits de mer,
- En fins de semaine, jours fériés, de nuit (tôt le matin).
- 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.

Les compétences :

- Utilisation d'outils de découpe
- Pelage de poissons
- Dressage de plateaux de fruits de mer
- Appréciation sensorielle de fraîcheur (visuelle, olfactive, tactile, ...)
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Variétés de poissons
- Variétés de crustacés
- Variétés de coquillages
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Techniques d'entretien d'un vivier
- Modes de cuisson des aliments
- Eléments de base en production culinaire
- Techniques de vente
- Procédures d'encaissement
- Règles de gestion de stocks
- Eléments de base en gestion comptable et administrative

Les formations

Niveau : V ou IV

– CAP mareyage
– CAP poissonnier
– Bac pro poissonnier écailleur traiteur

Où se former

LYCEE DE LA MER PAUL BOUSQUET
Lm-sete@developpement-durable.gouv.fr

Où se renseigner

• Union nationale de la poissonnerie française
unpf.org@orange.fr
• Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)
www.cgad.fr
www.metiersdelalimentation.fr

Code ROME :

POLE emploi de votre territoire
Mission locale de votre commune
CIO
Site du CARIF

Code ROME :

FILETEUR

Transformation
et commercialisation des produits de la mer

Description :

- Réalise la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce.
- Peut effectuer la vente de produits de la mer auprès de particuliers, de professionnels (grandes surfaces, industrie alimentaire, ...) et réaliser des opérations de transformation de poissons (salaisons, conserves, plats traiteur, ...).
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (poissonnerie, ...).
- Réceptionne, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...
- Trie les poissons et effectuer leur préparation (nettoyage, étêtage, écaillage, tranchage, filetage, ...)
- Effectue l'ouverture, la cuisson des coquillages (huîtres, moules, ...) et des crustacés (bulots, langoustines, ...)
- Met en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration, ...), disposer les poissons, crustacés et coquillages et afficher les prix
- Renseigne le client sur les produits (zone de pêche, conseils de préparation, ...)
- Conditionne les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport
- Nettoie et maintient en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Réalise des opérations de transformation de produits pour : Conserverie, Plats cuisinés à base de poisson, Saurisserie (produits fumés, salés ou séchés)
- Effectue des ventes de produits de la mer
- Enregistre des commandes de produits de la mer et organiser les expéditions (grandes surfaces, poissonniers, ...)
- Effectue la gestion comptable et administrative d'une structure
- Sélectionne les produits de la pêche auprès d'un élevage, d'une centrale d'achat, à la criée, ... et définit les conditions d'achat (prix, quantités, ...)

Conditions d'exercice :

- au sein de poissonneries traditionnelles, d'entreprises industrielles (conserveries, entreprises de salaison, ...),
- aux rayons marée de grandes et moyennes surfaces, sur des marchés,
- en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

- en fins de semaine, jours fériés, de nuit (tôt le matin).
- 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.

Les compétences :

- Utilisation d'outils de découpe
- Pelage de poissons
- Dressage de plateaux de fruits de mer
- Appréciation sensorielle de fraîcheur (visuelle, olfactive, tactile, ...)
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Variétés de poissons
- Variétés de crustacés
- Variétés de coquillages
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Techniques d'entretien d'un vivier
- Modes de cuisson des aliments
- Eléments de base en production culinaire
- Techniques de vente
- Procédures d'encaissement
- Règles de gestion de stocks
- Eléments de base en gestion comptable et administrative
-

Les formations

Niveau : V ou IV

– CAP mareyage
– CAP poissonnier
– Bac pro poissonnier écailleur traiteur

Où se former

LYCEE DE LA MER PAUL BOUSQUET

Lm-sete@developpement-durable.gouv.fr

Où se renseigner

• Union nationale de la poissonnerie française

unpf.org@orange.fr

• Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)

www.cgad.fr

www.metiersdelalimentation.fr

Code ROME :

CHEF DE PARTIE POISSONNIER

Transformation
et commercialisation des produits de la mer

Description :

- Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).
- Peut élaborer des plats, des menus.
- Suit l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
- Réceptionne, contrôle les marchandises et les stocke en chambre froide, en réserve, ...
- Supervise la préparation et la fabrication des produits culinaires et contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire
- Coordonne l'activité d'une équipe
- Forme des employés aux techniques du métier

Conditions d'exercice :

- au sein de restaurants traditionnels, gastronomiques, à thème, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, d'entreprises alimentaires, en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène, ...), parfois en contact avec les clients.
- varie selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...) et le type d'établissement (restaurant traditionnel ou de collectivité, industrie, ...).
- s'exerce en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).
- s'effectue en zone à température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...).
- Le port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) est exigée.
- La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -normes HACCP-) est exigée.

Les compétences :

- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
- Appréciation gustative

- Techniques de production culinaire
- Procédures de cuisson sous vide
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- Fiches techniques de cuisine
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Modes de conditionnement des aliments
- Eléments de base en diététique
- Types de régimes alimentaires
- Utilisation de logiciels de gestion de stocks
- Chiffrage/calcul de coût

Salaire :

Evolution de carrière :

Les formations :

niveau :

description :

Ce métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).
Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue généralement sur concours (cantines scolaires, hôpitaux, ...).
Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

durée :

Où se former :

Où s'informer :

POLE emploi de votre territoire
Mission locale de votre commune
CIO
Site du CARIF

Code ROME :

POISSONNIER TRAITEUR

Transformation
et commercialisation des produits de la mer

Description :

Il réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.
En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.
En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Conditions d'exercice :

- chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant
- en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.
- s'effectue en environnement humide.
- Le port d'équipement de protection (tablier, chaussures de sécurité, ...) peut être requis.

Les compétences :

- Utilisation d'outils de découpe
- Pelage de poissons
- Dressage de plateaux de fruits de mer
- Appréciation sensorielle de fraîcheur (visuelle, olfactive, tactile, ...)
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Variétés de poissons
- Variétés de crustacés
- Variétés de coquillages
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Techniques d'entretien d'un vivier
- Modes de cuisson des aliments
- Eléments de base en production culinaire
- Techniques de vente
- Procédures d'encaissement
- Règles de gestion de stocks
- Eléments de base en gestion comptable et administrative

▪

Salaire :

Evolution de carrière :
Bac professionnel « employé-traiteur »

Les formations :

niveau : **IV**
BP mention complémentaire « employé traiteur »

description :
Forme à la préparation de buffets, de repas industriels ou de repas élaborés à domicile

durée :

Où se former :

Où s'informer :
POLE emploi de votre territoire
Mission locale de votre commune
CIO
Site du CARIF

Code ROME :

CHEF OU MANAGER DE RAYON

Transformation
et commercialisation des produits de la mer

Description :

Il met en scène le rayon des produits de la mer.
Il choisit les gammes de produits auprès de la centrale d'achats.
Il réceptionne les marchandises selon un planning précis et décide de leur implantation dans le rayon.
Il déclencher l'acte d'achat par la mise en valeur d'un produit
Il gérer les stocks
il recrute, anime et motive les membres de son équipe de vente (en l'informant, par exemple, des objectifs fixés par la direction).

Conditions d'exercice :

- Grandes surfaces

Les compétences :

- Anime et coordonne une équipe
- Matinal et actif
- Polyvalent et dynamique, passionné par son métier,
- Imaginatif et dynamique
- Compétences commerciales (stratégies d'actions commerciales, analyse des différents marchés, marketing, techniques de vente)

Salaire :

Salaire du débutant : de 1700 à 2000 euros brut par mois.

Evolution de carrière :

<u>bac + 2</u>

- BTS Management des unités commerciales
- DUT Techniques de commercialisation

<u>bac + 3</u>

- Licence pro commerce spécialité commerce et distribution
- Licence pro commerce spécialité distribution, management et gestion de rayon
- Licence pro commerce spécialité responsable univers de consommation
- Responsable de centre de profit en distribution
- **Les formations** :

niveau : **III ou II**

bac ou équivalent : Responsable de rayon

description :

Forme des techniciens supérieurs ou des responsables.

durée :

Se déroule sur deux (DEUST,BTSA) ou trois ans (licence professionnelle)

Où se former :

Responsable rayon produits de la mer (recrutement de bac à bac +2 ou moins si expérience professionnelle
Manager rayon produits de la mer
Isffel (institut supérieur de formation)- Saint Pol de Léon –Bretagne)
www.isffel.fr

Gestionnaire d'unité commerciale produits alimentaires : option produits de la mer
Lycée Kerustum-Quimper
Site ; www.kerustum.org
CFPPA de Montbrison
Site : www.legtamontbrison.educagri.fr

DEUST technicien de la mer et du littoral : option valorisation des produits de la mer (Bac+2)
Université du littoral Côte d'Opale –Calais –
Site : www.univ-littoral.fr

Où s'informer :

POLE emploi de votre territoire
Mission locale de votre commune
CIO
Site du CARIF

Code ROME :