



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Oise

Institut des Métiers de l'Artisanat



Le métier

«Poissons, coquillages et crustacés»

Spécialiste des produits de la pêche, le poissonnier achète, transforme et vend poissons, coquillages et crustacés. Il surveille l'état de fraîcheur des produits et assure leur conservation par les opérations de conditionnement et de stockage appropriées (entretien des viviers pour la conservation des crustacés vivants, approvisionnement en glace de son étalage...). A la demande, il pratique l'étêtage, l'écaillage, l'éviscération, le tranchage et le filetage à l'aide d'outils modernes et performants qui réduisent la durée des opérations demandées par les clients, ou pour confectionner des barquettes dans un rayon en libre service. Il réalise aussi des préparations culinaires : plats cuisinés, cuissons des crustacés, brochettes. Il donne des conseils de cuisine et de cuisson aux clients.

L'environnement de travail

« **Comme un poisson dans l'eau ?** » Le poissonnier doit se lever tôt le matin pour se rendre sur le lieu d'achat de ses poissons et crustacés et préparer ses étals. Son activité se déroule dans une ambiance humide, les mains souvent plongées dans la glace de conservation des poissons. Puis, équipé de bottes en caoutchouc, d'un tablier en plastique et d'un couteau, il vide, tranche et écaille les poissons, puis les présente de façon attrayante sur les étals. Il veille également à conserver vivants certains crustacés, comme les crabes ou les homards. Artisan à son compte ou salarié, le poissonnier travaille dans une poissonnerie de quartier ou sur les marchés. Il peut également être employé au rayon poissonnerie en grande surface.

Les qualités requises

« **Robuste, habile et vigilant** » Les mains plongées dans la glace toute la journée et les réveils très matinaux pour les achats : le poissonnier doit être très résistant physiquement. Les outils qu'il utilise pour préparer le poisson sont très tranchants. Attention les doigts ! Le poisson est la plus périssable de toutes les denrées alimentaires. S'il n'est plus assez frais, il rendra malade ceux qui le consomment. Le poissonnier ne doit jamais rompre la chaîne du froid, ni garder un poisson trop longtemps sur l'étal.

L'évolution professionnelle

Un secteur dynamique qui recrute ! Dans le secteur de la poissonnerie les débouchés sont multiples et variés. Fort de sa formation en commercialisation des produits de la mer, le poissonnier peut occuper différents emplois : employé de poissonnerie, chef de rayon, technico-commercial dans des entreprises d'expédition et de négoce, mareyeur (intermédiaire entre le pêcheur et le commerçant). Avec de l'expérience le poissonnier peut s'installer à son compte.

Formations dispensées

P OISSONNIER

CAP Poissonnier (*niveau V*)

Les partenaires de votre avenir :



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Oise

Institut des Métiers de l'Artisanat



SITE BEAUVAIS

11, rue Léonard de Vinci
P.A.E. du Tilloy - BP 10691
60006 Beauvais cedex
Tél. : 03 44 02 21 16



SITE COMPIEGNE

3, rue Joseph Cugnot
ZAC de Mercières
60471 Compiègne cedex
Tél. : 03 44 23 47 77

> 1 diplôme
> 1 métier
> 1 salaire