

Poissonnier/ère

Le poissonnier vend des poissons ou des coquillages fraîchement pêchés, en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène de la chaîne du froid. À la demande du client, il prépare les poissons et ouvre les coquillages.



Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

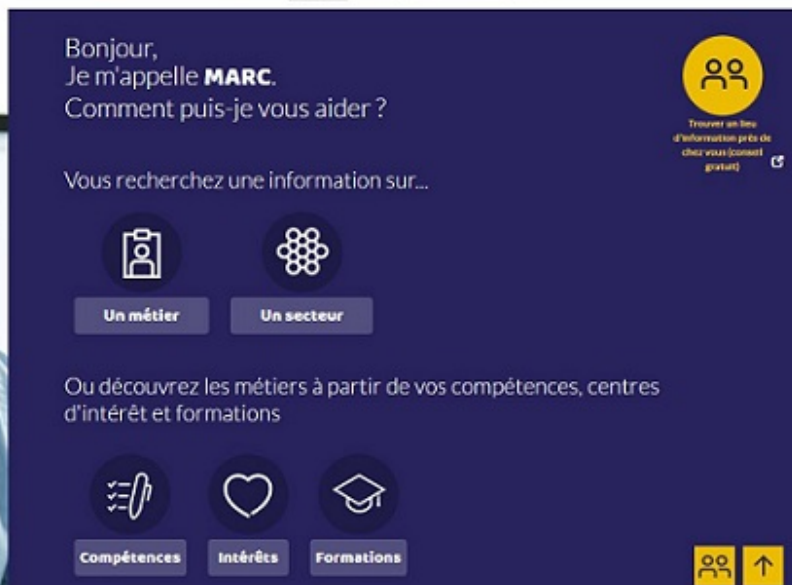
[5](#)

formations à venir

Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Poissonnerie](#)

Rendez-vous sur [Cleor Auvergne-Rhône-Alpes](#) pour obtenir des informations sur les conditions d'emploi de ce métier : potentiel d'embauche, salaire, types de contrat, entreprises présentes autour de votre lieu de recherche, ...



Description métier

Activités

Dresser les étalages

Le poissonnier commercialise les produits frais de la pêche. Il commence le matin avant l'arrivée des clients. Après avoir recouvert son étal de glace, afin de garantir la fraîcheur du poisson, il y dispose filets, poissons entiers, coquillages et crustacés. Selon l'entreprise où il travaille, il peut être amené à acheter le poisson chez le grossiste (mareyeur), aux halles ou à la criée lorsqu'il se trouve en bord de mer.

Préparer les poissons

À la demande du client, le poissonnier vide, écaille, étête, tranche les poissons et ouvre les coquillages. Mais il veille surtout à respecter une hygiène parfaite. Marchandise particulièrement fragile, le poisson nécessite de respecter la chaîne du froid, depuis le lieu de pêche jusqu'au magasin.

Conseiller la clientèle

Bars, rougets, saumons... le poissonnier connaît parfaitement les différentes espèces de poissons disponibles sur son étal, et donne des conseils culinaires aux clients. Parfois également traiteur, il propose alors aussi des plats préparés (terrines, soupes de poisson...).

Où et comment ?

Tôt le matin

Le poissonnier commence ses journées très tôt bien avant l'arrivée des clients pour aller acheter le poisson, décharger le camion lorsqu'il travaille sur les marchés, installer la marchandise... Cependant, la plus grande partie de son travail se déroule sur le lieu de vente.

Un métier physique

Toujours debout, le poissonnier travaille souvent dans le froid et l'humidité. Même si le poids des caisses a été réduit, ce métier nécessite toujours d'effectuer de la manutention et de soulever des charges au quotidien.

Compétences

Résistant et endurant

Ce métier nécessite avant tout une bonne santé, pour pouvoir porter les caisses de poissons et rester debout toute la journée, même quand les clients ne sont pas là.

Le sens du contact

Le poissonnier ne se contente pas de vendre le poisson ou les crustacés. Il doit aussi connaître des recettes et savoir donner des conseils culinaires aux clients qui le demandent. Disponible et accueillant, il doit être capable de mettre les clients en confiance.

Précis et rapide

Le poissonnier doit savoir reconnaître les différentes espèces de poissons et les préparer. Pour cela, il doit manipuler avec précision et rapidité des outils tranchants pour vider, écailler, étêter ou lever les filets.

Diplômes, certifications

Diplômes et certifications

Important. Le parcours de formation pour accéder à un métier n'est pas toujours celui qu'on imagine ! Des professionnels qui exercent le même métier, ont parfois suivi des parcours de formation différents, sans oublier que ceux qui suivent la même formation n'exercent pas forcément le même métier !

Le CAP est le diplôme minimum. Cependant, un bac pro est un plus, notamment pour exercer en supermarché.

Après la 3e

- CAP de poissonnier

Niveau bac

- Bac pro poissonnier, écailler, traiteur

• Niveau IV : BAC, BT, BP

- [Bac pro poissonnier écailler traiteur](#)

Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau V : BEP, CAP

- [CAP poissonnier écailler](#)

Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

Ressources

Autres ressources

Sites internet :

- www.uniondelapoissonnerie.org
Site de l'Union nationale de la poissonnerie française. Informations sur le secteur, les formations, les stages...
- www.fcd.fr
Site de la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution. Informations sur les métiers du secteur.

Vidéos

