



Poissonnier (F/H)

Fiche métier

Le Poissonnier (f/h) intervient dans le cadre de la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de produits de la pêche et de spécialités poissonnières en garantissant le respect des règles d'hygiène. Il est amené à travailler pour les entreprises de tailles variées de la branche du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (hypermarchés, supermarchés, etc.).

Objectifs

Être capable de

- ✓ Gérer la relation client
- ✓ Mettre en rayon libre-service
- ✓ Gérer les stocks en réserve
- ✓ Transformer des produits de la pêche
- ✓ Vendre des produits de la pêche

Durée

6 à 12 mois

Certification

Par blocs de compétences
délivré par jury paritaire de la
Commission Paritaire
Nationale pour l'Emploi
(FCD – Fédération
du Commerce
et la Distribution)



Poissonnier (F/H)

Contenu

Gérer la relation client

- Recevoir le client
- Conseiller le client
- Informer le client
- Traiter les demandes clients

Mettre en rayon libre-service

- Mettre en rayon les produits
- Contrôler le balisage et l'étiquetage
- Veiller à l'état marchand du rayon
- Agir contre la démarque

Gérer les stocks en réserve

- Réaliser des opérations de comptage
- Suivre les entrées et sorties de stock
- Ranger les stocks et la réserve
- Entretenir le matériel

Transformer des produits de la pêche

- Préparer l'espace et les outils de travail
- Nettoyer son espace et les outils de travail
- Préparer les poissons et différents produits de la pêche
- Mettre en oeuvre des recettes et des protocoles

Vendre des produits de la pêche

- Mettre en étalage les produits de poissonnerie
- Entretenir l'étalage de produits de poissonnerie
- Entretenir les équipements, le matériel et les installations
- Analyser la demande client
- Conseiller les clients
- Préparer les produits de pêche
- Prendre la commande d'un client