

Savoir présenter, préparer et vendre les produits de la pêche.

SON MÉTIER

Poissons, crevettes et coquillages : le-la poissonnier-ère connaît parfaitement les différentes variétés des produits frais de la pêche qu'il-elle commercialise. Tôt le matin, il-elle s'approvisionne chez un grossiste ou aux halles. Ensuite, il-elle dispose les poissons sur son étal, en soignant leur présentation.

Il-Elle conseille ses clients sur la manière de cuisiner les produits qu'il-elle prépare et transforme : il-elle étête, écaille, vide, tranche le poisson et ouvre les coquillages. Le-La poissonnier-ère doit respecter la « chaîne du froid », qui assure la conservation du poisson depuis le chalutier jusqu'à sa boutique, ainsi que les règles d'hygiène.

OÙ ET COMMENT ?

Le métier se pratique en poissonnerie (salarié-e ou patron-ne), en grande surface ou sur les marchés. La vente est principalement sédentaire mais il peut y avoir des tournées organisées (en zone rurale). Le-La poissonnier-ère peut aussi avoir une activité de traiteur en réalisant des plats préparés et des terrines.

SES QUALITÉS

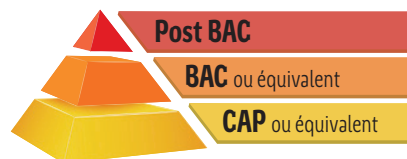
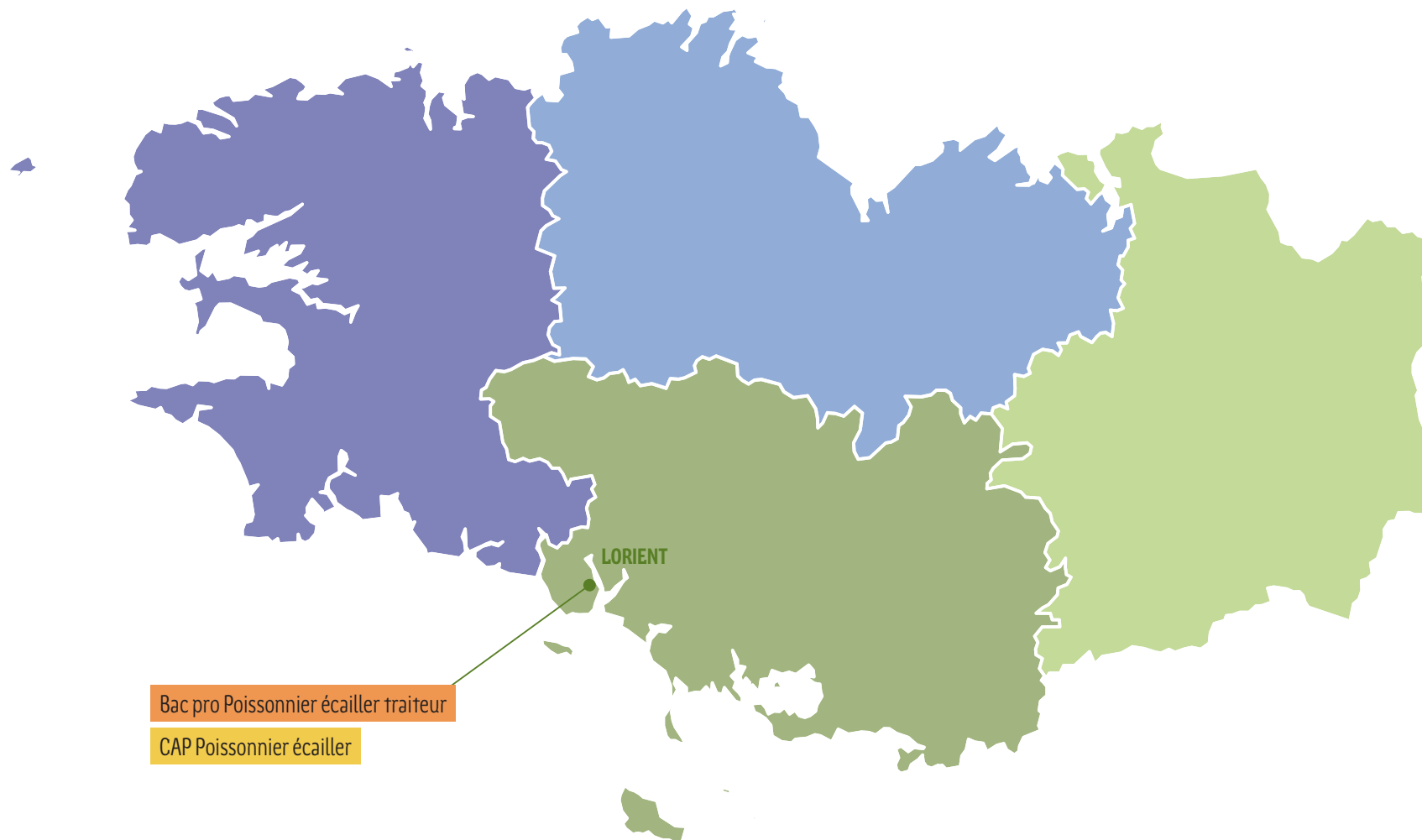
Ce-Cette véritable passionné-e se lève tôt le matin pour se rendre sur le lieu d'achat de ses poissons et crustacés et préparer ses étals. Ce métier nécessite une certaine résistance, l'activité se déroulant dans une ambiance humide, les mains souvent plongées dans la glace de conservation des poissons. Fibre commerciale et sens du service sont des atouts de rigueur pour évoluer dans cette profession.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

La commercialisation des produits de la mer offre différents emplois : employé-e de poissonnerie, chef-fe de rayon, technico-commercial-e dans des entreprises d'expédition et de négoce, mareyeur-euse (intermédiaire entre la pêche et la vente).

Avec de l'expérience, il est possible de s'installer à son compte.

Salaire brut du débutant : 1 467 € par mois.



Croisine – Apprentie-poissonnière

«Il y a trois ans, j'ai commencé à travailler l'été avec mes parents qui sont poissonniers. J'ai eu un déclic : une vocation s'est révélée. Tout me plaît dans cette profession : de la découverte des espèces au contact avec la clientèle... J'ai de la chance de faire mon apprentissage dans l'entreprise familiale qui regroupe quatre volets du métier : la vente directe, la vente en entreprise, le mareyage, la conserverie et les plats cuisinés. J'ai ainsi l'opportunité d'avoir une vision globale de tout ce qu'il est possible de faire. »

DIPLÔMES

CAP

- Poissonnier écailler

BAC PROFESSIONNEL

- Poissonnier écailler traiteur



▪ Poissonnier-ère

<https://oniseptv.onisep.fr/onv/les-metiers-animes-poissonnier-poissoniere>