



Production
Fabrication

POISSONNIER(ÈRE)

Autres intitulés :

Poissonnier(ère)-
traiteur, Ecailler(ère) en
poissonnerie

Saumons, thons, soles, homards et langoustes ornent les étals du poissonnier. Spécialiste des produits de la pêche, ce professionnel s'approvisionne en poissons, crustacés et coquillages frais auprès de ses fournisseurs, transforme et vend ses produits qu'il présente dans sa poissonnerie et/ou sur marché, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire. A la demande des clients, qu'il conseille et fidélise, il étête, écaille et vide les poissons, et ouvre et prépare les coquillages et les crustacés. Au quotidien, le poissonnier gère les relations commerciales avec ses fournisseurs.

Opportunités d'emploi :

● ● ● FORTES OPPORTUNITÉS

Aujourd'hui, l'aspect santé remet à l'honneur les produits de la pêche, aux qualités nutritionnelles recherchées... Un jeune désireux de se former au métier de poissonnier n'aura pas de difficulté à trouver un emploi, dans un contexte de pénurie de main d'œuvre. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans

l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou reprenant une entreprise.



Formations associées

© UNPF

Après la 3^e

CAP Poissonnier

Bac pro Poissonnier écailler traiteur

Production/Fabrication

Logistique

Maintenance

Achat

Marketing/Vente

Innovation

R&D

QHSE

Fonctions transversales