RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Poissonnier / Poissonnière

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

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1868 €**

Statuts : **Statut artisan, Statut salarié**

Synonymes : Écailler / écaillère, Vendeur / vendeuse en produits de la mer

Secteur professionnel : Commerce et distribution

Centres d'intérêt : J'ai le sens du contact, J'aime cuisiner



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Dresser les étalages

Le poissonnier ou la poissonnière commercialise les produits frais de la pêche. Son activité commence le matin, avant l'arrivée des clients et clientes. Après avoir recouvert son étal de glace, afin de garantir la fraîcheur du poisson, il ou elle y dispose filets, poissons entiers, coquillages et crustacés. Selon les cas, l'achat du poisson s'effectue chez le ou la grossiste (mareyeur ou mareyeuse), aux halles ou à la criée lorsque l'entreprise se trouve en bord de mer.

Préparer les poissons

À la demande, le poissonnier ou la poissonnière vide, écaille, étête, tranche les poissons et ouvre les coquillages. Tout au long de sa journée de travail, il lui faut 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 ou la poissonnière connaît parfaitement les différentes espèces de poissons disponibles sur son étal, et donne des conseils culinaires. Offrant parfois un service traiteur, ce commerçant ou cette commerçante propose alors aussi des plats préparés (terrines, soupes de poisson etc.).

Compétences requises

Résistance et endurance

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 et clientes ne sont pas là.

Le sens du contact

Les poissonniers et poissonnières ne se contentent pas de vendre le poisson ou les crustacés. Il leur faut connaître des recettes et savoir donner des conseils culinaires aux personnes qui le demandent. Disponibilité et sens de l'accueil sont des atouts pour mettre la clientèle en confiance.

Précision et rapidité

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

Où l'exercer ?

Tôt le matin

Le poissonnier ou la poissonnière commence ses journées très tôt bien avant l'arrivée de la clientèle, pour aller acheter le poisson, décharger le camion lorsque l'activité s'effectue sur les marchés, installer la marchandise. Cependant, la plus grande partie de son travail se déroule sur le lieu de vente. Selon les commerces, les employés et employées peuvent par exemple démarrer vers 7h alors que les poissonniers et poissonnières gérant l'entreprise ont commencé à 3 ou 4h le matin. Les horaires sont adaptés et ceux et celles qui embauchent de bonne heure finissent en début d'après-midi.

Un métier physique

Toujours debout, ce commerçant ou cette commerçante 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. Le port des bottes de sécurité est indispensable. Il faut aussi savoir se prémunir contre les risques de coupure en respectant les bons gestes.

Les études

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP poissonnier écailler ; 3 ans pour le bac pro poissonnier, écailler, traiteur. Il existe aussi des CQP (certificats de qualification professionnelle) de niveau CAP.

CAP ou équivalent

→ CAP poissonnier écailler

bac ou équivalent

→ Bac pro poissonnier écailler traiteur

Emploi et secteur

Un métier recherché

Malgré une diminution du nombre des poissonneries traditionnelles au profit des grandes surfaces, les poissonniers et poissonnières n'ont pas de difficultés à trouver un emploi, même en débutant dans le métier. Les emplois se trouvent en poissonnerie, en grande surface ou sur les marchés. Préparer un diplôme en alternance est un bon moyen pour s'insérer.

Se spécialiser

De plus en plus de poissonneries ont un rayon traiteur, ce qui nécessite du personnel pour préparer les plats et les contrôler tous les jours. Les poissonniers et poissonnières peuvent aussi être amenés à préparer un buffet à l'occasion de fêtes.

Évolution

Après quelques années d'expérience, les métiers de chefs ou cheffes de rayon ou technico-commerciaux et technico-commerciales sont envisageables. Il est aussi possible de s'installer à leur compte comme artisan ou artisane, à condition de disposer des fonds nécessaires et d'avoir suivi une formation à la gestion.

Secteur

Commerce et distribution

Salaire du débutant *

À partir de 1868 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site de la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution. Informations sur les métiers du secteur.

Librairie



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers du commerce et de la vente

Paru le 15/04/2022
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €

Centres d'intérêt

J'ai le sens du contact →

J'aime cuisiner →

Autres métiers à découvrir

Glacier-sorbetier

Fromager

Vendeur conseil caviste

Chocolatier-confiseur

Charcutier-traiteur