

CQP Employé polyvalent des produits de la mer

RNCP27906 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21376, 21567, 34506
Code(s) ROME	D1105
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3256 — Mareyeurs-expéditeurs
Date d'échéance	03/03/2022

Certificateur(s)

UNION DU MAREYAGE FRANCAIS · SIRET : 78420401800039

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) du mareyage et de la salaison - Union du mareyage français

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'employé polyvalent des produits de la mer réalise l'ensemble des activités de préparation des produits de la mer dans le respect des procédures et des règles de traçabilité, de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement.

Il réalise les activités de production, dans un atelier, sous la responsabilité d'un responsable de production ou du directeur de l'entreprise en fonction de la taille et de l'organisation de l'entreprise.

Ses principales activités sont les suivantes :

- Réalisation d'opérations de production des produits de la mer : premières transformations (étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage,.....) filetage, parage, conditionnement des produits,
- Contrôle des produits de la mer et tri qualité de 1er niveau
- Opérations logistiques : étiquetage, allotissement, stockage
- Entretien du poste de travail et du matériel

En fonction des spécialités de son entreprise l'employé polyvalent des produits de la mer peut également réaliser des activités complémentaires telles que :

Réalisation des opérations de salage et de fumage

Préparation de coquillages et crustacés

Conduite d'un équipement automatisé de transformation ou de conditionnement des produits de la mer

Préparation de commandes

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le CQP atteste de 9 compétences :

Compétence 1 : Apprécier les caractéristiques des produits de la mer (matière première et produits finis) et la conformité à un cahier des charges

Compétence 2 : Préparer et organiser son plan de travail

Compétence 3 : Réaliser les activités de transformation des produits de la mer : étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage...

Compétence 4 : Réaliser des opérations de filetage

Compétence 5 : Réaliser des opérations de conditionnement des produits de la mer

Compétence 6 : Réaliser des opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel

Compétence 7 : Réaliser des opérations de logistique (allotissement, stockage et palettisation)

Compétence 8 : Transmettre, recevoir des informations et travailler en équipe

Compétence 9 : Appliquer les règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

Il peut être complété par un ou plusieurs certificats de compétence complémentaire:

- Conduite d'un équipement automatisé de transformation ou de conditionnement des produits de la mer
- Préparation et cuisson des coquillages et crustacés
- Techniques de salage et fumage
- Préparation de commandes de produits de la mer

Blocs de compétences

RNCP27906BC01 — Apprécier les caractéristiques des produits de la mer (matière première et produits finis) et la conformité à un cahier des charges

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Identifier les caractéristiques des produits

Evaluer la qualité des produits

Identifier les anomalies et mettre en oeuvre les mesures correctives adaptées

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé.
- Entretien avec le candidat portant sur les activités de contrôle qu'il réalise pour différents types de produits de la mer

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC02 — Conduite d'un équipement automatisé

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Réaliser les opérations de démarrage et d'arrêt, réaliser les réglages simples en respectant les consignes de sécurité et les procédures

Alimenter l'équipement en produits consommables en respectant les consignes de sécurité

Surveiller le bon fonctionnement, prendre les mesures adaptées aux anomalies détectées, réaliser les opérations d'entretien de premier niveau de l'équipement automatisé.

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités de conduite d'un équipement automatisé de transformation ou de conditionnement pratiquées par le candidat ou mises en situations au sein d'un organisme de formation agréé
- Entretien avec le candidat portant sur les activités de conduite d'équipement automatisé qu'il réalise

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC03 — Réaliser des opérations de logistique (allotissement, stockage et palettisation)

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Distribuer les produits en production ou en zone de stockage en fonction des transformations à réaliser

Stocker

dans la zone appropriée en fonction du produit, du client de la zone géographique.

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités de logistique pratiquées par le candidat pour différents types

de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé

- Entretien avec le candidat portant sur les activités de logistique qu'il réalise

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC04 — Réaliser des opérations de conditionnement des produits de la mer

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Contrôler et utiliser les consommables adaptés à la nature du produit à sa conservation et à sa destination

Réaliser le conditionnement et l'étiquetage en respectant les consignes

Vérifier la conformité des emballages réalisés au cahier des charges.

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités de conditionnement pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé
- Entretien avec le candidat portant sur les activités de conditionnement qu'il réalise

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC05 — Réaliser des opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Nettoyer et désinfecter le poste de travail, les équipements et matériels en respectant les règles d'hygiène

Vérifier l'état de propreté du poste de travail, identifier les anomalies et prendre les mesures correctives adaptées

Maintenir l'état de propreté du poste de travail tout au long de la production, entretenir les outils (affutage,...)

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé
- Entretien avec le candidat portant sur les activités de nettoyage et d'entretien de son poste de travail et du matériel qu'il réalise

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC06 — Préparer et organiser son plan de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Préparer son poste de travail (consommables, matériel, équipements)

organiser son poste et son travail pour optimiser la qualité et la productivité

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle du candidat lors de la préparation et de l'organisation de son poste de travail ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé
- Entretien avec le candidat portant sur les activités qu'il réalise lors de la préparation de son poste de travail

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC07 — Réaliser les activités de transformation des produits de la mer : étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage...

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Mettre en oeuvre les techniques adaptées aux espèces traitées

Utiliser les outils ou équipements les plus adaptés à la technique de transformation

Utiliser les équipements en respectant les consignes et les règles de sécurité

surveiller le bon fonctionnement des équipements selon les consignes

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités de transformation pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé
- Entretien avec le candidat portant sur les activités de transformation qu'il réalise pour différents types de produits de la mer.

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC08 — Réaliser des opérations de filetage

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Mettre en oeuvre les techniques de parage de découpe et de filetage adaptées aux espèces traitées

Choisir et utiliser les outils les mieux adaptés à la technique de filetage

Contrôler l'aspect des filets après opération

Modalités d'évaluation :

- Observation en situation professionnelle des activités de filetage pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé
- Entretien avec le candidat portant sur les activités de filetage qu'il réalise pour au moins une espèce de poissons blancs, une espèce de poissons plats et une espèce de salmonidés

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC09 — Transmettre, recevoir des informations et travailler en équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Renseigner les données de production sur le support approprié

Communiquer en utilisant correctement le langage technique en usage dans la profession

Adapter son activité aux besoins de l'organisation et au travail en équipe;

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé
- Entretien avec le candidat portant sur la transmission d'informations, le renseignement de document et le travail en équipe dans son activité professionnelle

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC10 — Appliquer les règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Appliquer les procédures et instructions liées à la traçabilité et à la qualité, les règles d'hygiène et de sécurité

Identifier les risques pour les personnes, les produits, les équipements et l'environnement liés à l'activité réalisée

Utiliser correctement les moyens de prévention et de protection

Réaliser le tri des déchets selon les règles en vigueur

appliquer les gestes et postures et les règles ergonomiques définies au poste de travail.

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé
- Entretien avec le candidat portant sur l'application des règles, le tri des déchets et la mise en oeuvre de moyens de prévention et de protection dans son activité quotidienne

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC11 — Préparation de commandes des produits de la mer

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Repérer, prélever les produits à expédier dans les zones de stockage en fonction de leur localisation et de l'ordre de départ, respecter les contraintes de délais

Enregistrer les mouvements de stock en utilisant les outils en vigueur dans l'entreprise

Vérifier la conformité des documents de transport,

Identifier les anomalies et prendre les mesures correctives.

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités de préparation de commandes pratiquées par le candidat ou mises en situations au sein d'un organisme de formation agréé

- Entretien avec le candidat portant sur les activités de préparation de commandes qu'il réalise

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC12 — Préparation et cuisson des coquillages et des crustacés

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Nettoyer, calibrer, trier les coquillages et crustacés selon le cahier des charges et les consignes

Utiliser les techniques de préparation spécifiques et les techniques de cuisson adaptées aux coquillages et aux crustacés.

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités de préparation et de cuisson de coquillages et de crustacés pratiquées par le candidat ou mises en situations au sein d'un organisme de formation agréé

- Entretien avec le candidat portant sur les activités de préparation et de cuisson de coquillages et crustacés qu'il réalise pour différents coquillages et crustacés

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

RNCP27906BC13 — Salage et fumage

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Préparer et contrôler les consommables nécessaires à la technique de salage ou de fumage utilisée

Réaliser les opérations de fumage et de salage adaptées aux produits

en respectant les consignes

Contrôler les étapes de fumage ou de salage et l'aspect du produit obtenu

Modalités d'évaluation :

- Observations en situation professionnelle des activités de salage et fumage pratiquées par le candidat ou mises en situations au sein d'un organisme de formation agréé

- Entretien avec le candidat portant sur les activités de salage et fumage qu'il réalise

L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les titulaires du CQP Employé polyvalent des produits de la mer exercent leur activité dans les entreprises de mareyage.

Le secteur comptabilise 580 entreprises et 680 établissements dont 61% de TPE (moins de 10 salariés) en 2009.

Les entreprises de mareyage emploient 8800 salariés dont 8100 ETP. 16% des salariés sont employés dans les TPE.

Les salariés sont répartis de la façon suivante :

- 10% de cadres
- 11% de professions intermédiaire
- 18% d'employés
- 61% d'ouvriers qui constituent la cible du présent CQP.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le CQP est en lien avec le métier d'employé polyvalent des produits de la mer. Les autres appellations les plus utilisées par les professionnels pour désigner ce métier sont les suivantes : employé de marée polyvalent, ouvrier de marée, employé de production, fileteur.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Les entreprises de mareyage sont soumises à des règles strictes de sécurité sanitaire, d'hygiène et de traçabilité afin de respecter la qualité des produits de la mer qu'elles transforment. Le titulaire du CQP Employé polyvalent des produits de la mer doit respecter et appliquer l'ensemble des règles.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 3 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 816 €
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	35 475
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury de la CPNEFP est composé de 50% de représentants "employeurs" et 50% de représentants des "organisations syndicales". Le jury peut comporter un évaluateur formateur d'un organisme de formation agréé avec voix consultative

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	03/03/2022
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/27906/>