

# CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

RNCP31363 · 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             | 221w, 213w                                                                                                      |
| Formacode(s)            | 34506                                                                                                           |
| Code(s) ROME            | D1105, D1106, D1107, D1507                                                                                      |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande                                                                                      |
| Convention collective   | 3243 — Poissonnerie (Commerce de détail, gros et demi-gros)                                                     |
| Date d'échéance         | 07/08/2023                                                                                                      |

## Certificateur(s)

**ORGANISATION DES POISSONNIERS-ECAILLERS DE FRANCE · SIRET : 84536703600025****Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle de la poissonnerie - Confédération nationale des poissonniers**<http://www.confederationdespoissonniers.fr>

## Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former.

| Organisme                              | SIRET          | Habilitation |
|----------------------------------------|----------------|--------------|
| FORMATION PROFES OUVRIER MAREE         | 78395222900020 | Former       |
| LYCEE MARITIME & AQUACOLE DE CHERBOURG | 19501861900013 | Former       |

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Le préparateur vendeur en produits de la mer a pour mission d'écouter, conseiller sa clientèle sur le choix des produits de la mer, la façon de les cuisiner, de renseigner sur les produits traiteur en vente mais aussi de commercialiser tous les produits du commerce.

Le préparateur vendeur met également en œuvre un processus de transformation et de préparation des produits de la mer (poissons de toutes sortes, crustacés, coquillages) et produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de la législation en vigueur.

Il/elle réalise les activités suivantes :

- Mise en place du point de vente des produits de la mer
- Accueil, conseil et vente des produits de la mer et produits traiteur du point de vente
- Mise en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide de bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant

Et selon la spécialisation choisie par le vendeur-préparateur et l'organisation du point de vente :

- le filetage de poissons,
- la préparation de plateaux de fruits de mer,

- la préparation de produits traiteur crus ou cuits.

#### COMPÉTENCES ATTESTÉES

##### Les Capacités attestées

Bloc 1 : Réaliser la mise en place du point de vente des produits de la mer

- C1 - Démarrer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène.
- C2 - Participer à la préparation de l'étal et à la mise en place des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- C3 - Réaliser le suivi des stocks et l'approvisionnement.

Bloc 2 : Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente

- C4 - Accompagner le client dans son acte d'achat.
- C5 - Vendre et préparer les produits de la mer et produits traiteur selon la commande du client.

Bloc 3 : Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant

- C6 - Participer au contrôle qualité des produits réceptionnés.
- C7 - Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail et de ses équipements.

Bloc S : Optionnels selon la spécialisation choisie par le candidat

Bloc 4 : Réaliser le filetage de poissons

- C8 - Organiser son activité selon le planning de production.
- C9 - Mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation du poisson.

Bloc 5 : Réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer

- C10 - Organiser son activité selon le planning de production.
- C11 - Mettre en œuvre les techniques de préparation des coquillages, crustacés et mollusques.
- C12 - Réaliser les différentes étapes de cuisson des coquillages, crustacés et mollusques dans le respect des modes opératoires.

Bloc 6 : Réaliser la préparation de produits traiteur crus ou cuits

- C13 - Organiser son activité selon le planning de production.
- C14 - Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits traiteur

## Blocs de compétences

### RNCP31363BC01 — Réaliser la mise en place du point de vente des produits de la mer

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences :

- ?C1 - Démarrer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène.
- ?C2 - Participer à la préparation de l'étal et à la mise en place des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- ?C3 - Réaliser le suivi des stocks et l'approvisionnement.

Modalités d'évaluation :

Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité, à partir de matières d'œuvres fournies et de consignes, à préparer un étal de produits de la mer.

### RNCP31363BC02 — Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences :

- ?C4 - Accompagner le client dans son acte d'achat.
- ?C5 - Vendre et préparer les produits de la mer et produits traiteur selon la commande du client.

Modalités d'évaluation :

Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser une vente de produits de la mer, depuis l'identification des besoins du client, le conseil et la vente des produits de la mer puis la clôture de la vente.

## **RNCP31363BC03 — Réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

#### **Descriptif des compétences**

:

?C10 - Organiser son activité selon le planning de production.

?C11 - Mettre en œuvre les techniques de préparation des coquillages, crustacés et mollusques.

- C12 - Réaliser les différentes étapes de cuisson des coquillages, crustacés et mollusques dans le respect des modes opératoires.

#### **Modalités d'évaluation :**

Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer.

Le candidat devra :

- réaliser l'ouverture de l'ensemble des coquillages fournies,
- préparer les crustacés,
- mettre en œuvre des techniques de composition de plateaux de fruits de mer.

Il sera également demandé au candidat de contrôler la qualité des produits fournis, préparer son poste de travail et organiser sa production.

## **RNCP31363BC04 — Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

#### **Descriptif des compétences :**

?C6 - Participer au contrôle qualité des produits réceptionnés.

?C7 - Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail et de ses équipements.

#### **Modalités d'évaluation :**

Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser une préparation spécifique des produits de la mer : filetage de poissons ou préparation de plateaux de fruits de mer ou préparation de produits traiteur crus ou cuits.

Pour chacune des préparations culinaires, il sera demandé au candidat de contrôler la qualité des produits fournis, préparer son poste de travail et organiser sa production.

## **RNCP31363BC05 — Réaliser le filetage de poissons**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

#### **Descriptif des compétences**

:

?C8 - Organiser son activité selon le planning de production.

?C9 - Mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation du poisson.

#### **Modalités d'évaluation :**

Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser le filetage de poissons.

Le candidat devra mettre en œuvre des techniques de préparation simples ou élaborées de poissons ronds et plats.

Il sera également demandé au candidat de contrôler la qualité des produits fournis, préparer son poste de travail et organiser sa production.

## **RNCP31363BC06 — Réaliser la préparation de produits traiteur crus ou cuits**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

#### **Descriptif des compétences**

:

?C13 - Organiser son activité selon le planning de production.

?C14 - Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits traiteur

#### **Modalités d'évaluation :**

Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser des préparations culinaires chaudes ou froides de type « traiteur ».

Il sera également demandé au candidat de contrôler la qualité des produits fournis, préparer son poste de travail et

organiser sa production.

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur alimentaire / alimentation de détail / poissonnerie

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Vendeur conseil en poissonnerie - Préparateur vendeur en poissonnerie – Vendeur conseil en produits traiteur  
Préparateur fileteur – Poissonnier écailler

### RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

## Marché du travail

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

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Faible (2/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 3 sur 5.                                                                                                                                                          |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche                                                                                                                                                                         |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 1 675 €                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | R0X60 — Employés de libre service · tension 2/5 (Faible)<br>R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée)<br>R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible)<br>R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b>   | 95 302                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>         | 28 %                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Emplois saisonniers</b>                 | 39 %                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | R0X60 — Employés de libre service<br>R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires<br>R3X80 — Maîtrise des magasins<br>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

Jury constitué de :

- 2 représentants au minimum des organisations patronales.
- 2 représentants au minimum des organisations syndicales de salariés.

## Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/08/2023

## Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1982

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37844

## Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.confederationdespoissonniers.fr/>

<https://www.uniondelapoissonnerie.org/>

<http://www.opcalim.org/>

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31363/>

## Entrées et sorties de formation

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Entrées en formation   | 1                 |
| Parcours menés à terme | 0                 |
| Taux d'achèvement      | 0 %               |
| Période                | 02/2022 – 05/2022 |

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

## Demande CPF — formations engagées

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Dossiers CPF engagés     | 1       |
| Montant total engagé     | 7 136 € |
| Coût moyen par dossier   | 7 136 € |
| Durée moyenne            | 525 h   |
| Période                  | 01/2022 |
| France compétences       | 59 %    |
| Reste à charge titulaire | 41 %    |

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.