

CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

RNCP37844 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	213w, 221w
Formacode(s)	34506
Code(s) ROME	D1507, D1106, D1107, D1105
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3243 — Poissonnerie (Commerce de détail, gros et demi-gros)
Date d'enregistrement	19/07/2023
Date d'échéance	19/07/2028

Certificateur(s)

ORGANISATION DES POISSONNIERS-ECAILLERS DE FRANCE · SIRET : 84536703600025

CPNEFP de la Branche professionnelle de la Poissonnerie

Partenaires habilités

8 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 8 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ARMAS PECHE	44450422900022	Former et organiser l'évaluation
ASS GERANCE ECOLE MARITIME AQUACOLE REUN	39951939600010	Former et organiser l'évaluation
CENTRE DE FORMATION APPRENTIS	21560121200487	Former et organiser l'évaluation
CTRE EUROPEEN FORMAT CONTINUE MARITIME	18290902800017	Former et organiser l'évaluation
FORMATION PROFES OUVRIER MAREE	78395222900020	Former et organiser l'évaluation
LYCEE MARITIME & AQUACOLE DE CHERBOURG	19501861900013	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE DE LA BRENNE	89382139700021	Former et organiser l'évaluation
SAG&FORM	83069650600013	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

En spécialiste du commerce en produits de la mer et poisson d'eau douce, le Préparateur-vendeur en produits de la mer met en place le point de vente, accueille et conseille les clients sur les produits de la mer qu'il commercialise. Il est capable de travailler avec une très grande variété de poissons, de mollusques, de coquillages et de crustacés, issus de la mer, d'eau douce, sauvages ou d'élevages.

Il prépare et découpe, dont le filetage et l'écaillage, les produits de la mer en vue de leur commercialisation. Il exerce l'ensemble de ses activités dans le respect des règles d'hygiène et de la législation européenne et nationale en vigueur.

Il peut également, selon son contexte d'exercice de l'emploi, réaliser des tâches de transformation culinaire des produits de la mer afin de répondre aux demandes de la clientèle et diversifier la gamme de produits proposés :

plateaux de fruits de mer, préparations culinaires prêt à cuire (PAC), préparations culinaires prêts à déguster, etc.

ACTIVITÉS VISÉES

Comptage, rotation des stocks de produits de la mer tout en veillant à la lutte contre la démarque connue

Calcul du besoin en produits de la mer et pré-remplissage du bon de commande

Contrôles liés à la réception des produits de la mer à réaliser et enregistrement des produits livrés dans les stocks

Tri des produits de la mer, déconditionnement et reconditionnement des produits avant le stockage, le rangement rationnel des produits de la mer

Planification de la production, préparation du matériel, de l'outillage, des produits de la mer et organisation du poste de travail

Ecaillage/grattage, vidage, débardage, pelage, filetage et découpe des poissons et autres produits de la mer

Réalisation de préparations culinaires crues prêtes à déguster ou prêtes à cuire à base essentiellement de produits de la mer, et intervention dans le processus de salage, de fumage et de séchage du poisson

Déconditionnement, préparation, cuisson et ouverture de fruits de mer, ainsi que composition créative de plateaux de fruits de mer

Nettoyage des ustensiles, des outils de travail, des matériels, des meubles de vente et des étals, présentation et réassort des produits du point de vente, affichage des mentions obligatoires et mise en place d'actions commerciales et promotionnelles

Accueil, conseil, service client, traitement des commandes clients en ligne ou en point de vente, encaissement des achats et représentation du point de vente lors de publication via les médias sociaux

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Peser et/ou compter avec exactitude les stocks de produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de mettre à jour le stock réel.

Effectuer la rotation des stocks de produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon leur état de fraîcheur, en appliquant la méthode du premier entré-premier sorti (PEPS), dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation.

Participer à la lutte contre la démarque connue, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, en détectant les pertes de produits de la mer, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'alerter la hiérarchie qui prendra les mesures nécessaires.

Calculer les besoins exacts en produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte le stock réel, les ventes prévisionnelles, la saisonnalité des produits, les commandes clients, les capacités de stockage de l'établissement et les enjeux liés à la pêche durable, afin de déterminer les justes quantités à commander.

Préremplir le bon de commande fournisseur avec exactitude, à l'aide du catalogue général du fournisseur, en tenant compte des enjeux liés à la pêche durable, des consignes de la hiérarchie, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, afin de le faire valider par la hiérarchie.

Contrôler rigoureusement les documents sanitaires et administratifs liés à la réception des produits de la mer, à l'aide des différents documents relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en veillant à alerter la hiérarchie lors de non-conformités, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, afin de s'assurer que la livraison est conforme à la commande passée.

S'assurer de la conformité des conditions de transport des produits de la mer, à l'aide du ou des documents relatifs à la livraison, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en contrôlant la propreté, la conformité du véhicule de transport et du conditionnement, la température à cœur du produit, si sa nature l'exige ou s'il y a lieu, en nettoyant, en désinfectant l'intérieur du véhicule et le matériel de transport et en alertant en cas de manquements la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter les risques de contamination et de détérioration des produits de la mer lors de leur transport.

Contrôler avec rigueur et minutie la quantité et la qualité des produits de la mer livrés, à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente, des différents documents relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, selon les

critères de fraîcheur en vigueur, les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin d'identifier et de signaler d'éventuelles non-conformités à la hiérarchie.

Enregistrer la réception des produits de la mer livrés, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon le processus défini par la hiérarchie, les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte d'éventuelles non-conformités et en transmettant les documents administratifs liés à la réception au service concerné, selon le processus défini par la hiérarchie, afin que le stock théorique corresponde au stock réel.

Trier les produits de la mer, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques, leurs conditions de conservation et leur destination (commande client, étal...), selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de garantir des conditions de conservation optimales.

Déconditionner et reconditionner les produits de la mer dans des contenants adéquats, en amont du stockage, à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en veillant à l'enregistrement et à la conservation de l'étiquetage primaire, en prenant en compte les besoins de la vente, en contrôlant la conformité et la qualité des produits et en prenant soin de trier et de déposer les emballages dans le conteneur et/ou le local adapté, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter les risques de détérioration et de contamination des produits de la mer.

Ranger les produits de la mer dans la zone de stockage appropriée, en utilisant les outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte la nature, la famille, les caractéristiques et la date de péremption des produits, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin de garantir leur bonne conservation et éviter le risque de contamination croisée.

Assurer la resserre des produits de la mer mis en vente, en utilisant les outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte la nature, les caractéristiques et la date de péremption des produits, en s'assurant au préalable de leur qualité, en retirant de la vente les produits présentant des signes d'altération, impropres à la consommation et en réservant les produits de la mer ne correspondant pas aux critères de fraîcheur et de présentation, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de maintenir les produits de la mer commercialisés dans des conditions de conservation réglementaires.

Planifier les activités de préparation simple, de transformation culinaire et d'élaboration de plateaux de fruits de mer, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte les stocks, les approvisionnements, les commandes clients, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité de pêche des produits de la mer, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin de rationaliser l'organisation des activités.

Préparer le plan de travail, les ustensiles, les outils de travail, le matériel et les produits de la mer nécessaires aux préparations simples, aux transformations culinaires et à la réalisation de plateaux de fruits de mer, à l'aide de la fiche de technique, d'après les consignes de la hiérarchie et le planning de production, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments et les principes d'optimisation d'effort, afin de garantir le respect des principes d'ordonnancement de la production.

Organiser le plan travail, préalablement nettoyé et désinfecté, de manière rationnelle en appliquant les principes de la marche en avant selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin d'éviter les contaminations croisées.

Réaliser l'écaillage/grattage, le vidage et le débardage

des poissons, l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon les techniques appropriées à l'espèce, dans les temps impartis, selon la fiche technique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur destination commerciale et culinaire.

Peler avec soin un poisson entier ou un filet, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état

et adéquats, dans les temps impartis, selon la technique de pelage appropriée, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de la destination commerciale et culinaire.

Fileter avec précaution et précision, à l'avance ou sur demande, un poisson plein ou préalablement éviscéré, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la trim demandée par le client, la technique de filetage appropriée à l'espèce, dans le respect des normes de rendement en vigueur, des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de présenter au client un poisson en filet.

Découper avec application, à l'avance ou sur demande, des produits de la mer, dans les temps impartis, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon la technique de découpe appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de vendre les produits de la mer au détail.

Confectionner des préparations culinaires crues prêtes à déguster, à base essentiellement de produits de la mer, à l'avance ou sur demande, selon la fiche technique, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, en mettant en œuvre un savoir-faire-artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, selon la technique de découpe appropriée, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur commercialisation.

Confectionner des préparations culinaires crues prêtes à cuire, à base essentiellement de produits de la mer, à l'avance ou sur demande,

à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la fiche technique, en mettant en œuvre un savoir-faire-artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, selon la technique de découpe, de préparation et de finition appropriées, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur commercialisation.

Intervenir dans le processus de salage, de fumage et de séchage du poisson, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, selon les consignes données par la hiérarchie, la technique appropriée à la destination culinaire du produit, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'augmenter l'intensité de la perception olfacto-gustative du produit.

Déconditionner la quantité nécessaire de fruits de mer, en appliquant la méthode du premier entrée-premier sorti (PEPS), selon la fiche technique, les consignes de la hiérarchie, le planning de production et les commandes client, en veillant à l'enregistrement des étiquettes sanitaires à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'assurer la bonne rotation des stocks.

Préparer les fruits de mer, à l'avance ou sur demande, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon la technique de préparation appropriée à l'espèce et à sa destination culinaire, dans les temps impartis, selon la fiche de technique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de les rendre propres à la consommation.

Cuire les fruits de mer, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, à partir de la fiche technique et des consignes de la hiérarchie, en contrôlant leur goût, en ajustant

leur assaisonnement si nécessaire, selon la technique de cuisson et de refroidissement appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des recommandations en matière de bien-être animal, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de les apprêter dans le cadre de l'élaboration de plateaux de fruits de mer.

Ouvrir les fruits de mer avec précaution, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la fiche technique, la demande du client et la technique d'ouverture appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'en faciliter la dégustation.

Composer, avec créativité, les plateaux de fruits de mer, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la commande du client, la fiche technique, les consignes de la hiérarchie et une technique de composition appropriée, en veillant à un dressage esthétique et en le conditionnant de manière adaptée, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, de co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'avoir des plateaux de fruits de mer conformes en quantité et en qualité aux attendus du point de vente et du client.

Nettoyer et/ou désinfecter de manière régulière entre chaque type de produit travaillé, en utilisant les produits et les équipements adaptés, de façon conforme à leur bon usage, l'ensemble des ustensiles, des outils de travail, des matériels, des meubles de vente et des étals, vidés au préalable en totalité, en tenant compte des enjeux liés à la sobriété énergétique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, afin d'éliminer les souillures et détruire les micro-organismes.

Présenter dans le mobilier adapté, les produits de la mer, à l'aide de décorations préalablement nettoyées et adéquates, en prenant en compte l'espèce, la nature, le type, la saison, la préparation, la transformation culinaire des produits et les enjeux liés à la sobriété énergétique, selon les consignes données par la hiérarchie, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'étalage, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin d'éviter toute détérioration et contamination susceptibles de rendre les produits dangereux pour la santé et impropres à la consommation humaine.

Procéder au réassort des produits du point de vente, en utilisant des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, en tenant compte de l'espèce, de la nature et du type de produit, de la saison, des ventes, du flux clients, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage afin d'éviter les ruptures.

Afficher de façon claire et précise, à l'aide d'étiquettes préalablement nettoyées et adéquates, les mentions obligatoires sur l'ensemble des catégories de produits du point de vente, selon les consignes données et en prenant en compte le prix d'achat, dans le respect des règles d'étiquetage et d'information du consommateur, des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin de renseigner objectivement le consommateur.

Participer à la mise en place d'opérations commerciales et promotionnelles, en utilisant des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, en tenant en compte des enjeux liés à la sobriété énergétique, en appliquant les consignes données par la hiérarchie et selon le calendrier commercial du point de vente, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des règles d'étalage, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de mettre en avant une sélection de produits.

Accueillir les clients de manière adaptée, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, selon les consignes données, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle.

Conseiller au client un produit adapté à ses besoins et à ses motivations d'achat, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, en lui expliquant de manière détaillée et exacte le produit, les modes de consommation, de conservation, de cuisson du produit, en proposant si besoin une dégustation, en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des réglementations et

du droit relatifs au commerce, afin de susciter l'intérêt et le désir d'acheter du client.

Servir le client en pesant le produit, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, en le préparant ou en le transformant conformément à la demande du client, en l'emballant avec soin à l'aide d'un emballage adapté et respectueux de l'environnement, en le lui présentant, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap,

dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de satisfaire le client.

En prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide des outils de traçabilité et de gestion de stocks du point de vente et des documents commerciaux, traiter les commandes de clients effectuées en ligne ou dans le point de vente, en utilisant des ustensiles, du matériel et des outils de travail propres, en bon état et adéquats, des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention et en tenant compte des enjeux liés à la pêche durable, selon les consignes de la hiérarchie et les directives du client, dans le respect des bonnes pratiques et les exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce afin de répondre à la demande du client.

Encaisser les achats du client avec courtoisie, en adaptant et personnalisant le vocabulaire à la situation, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide de matériel d'encaissement approprié au mode de paiement, en utilisant d'éventuels outils de fidélisation du point de vente adaptés au client, selon les consignes données par la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des procédures du point de vente et des réglementations relatives aux moyens de paiement en vigueur, afin de simplifier et fluidifier le passage en caisse des clients et comptabiliser les ventes.

Dans le respect des procédures de communication du point de vente et selon les consignes de la hiérarchie, les réglementations relatives à la publicité, à la protection des données à caractère personnel, au droit à l'information, au droit d'auteur et au droit à l'image en vigueur, en tenant compte des bonnes pratiques et des exigences de la profession, s'assurer de la juste

représentation du point de vente et de ses produits lors de la publication et du partage de contenus via les médias sociaux,

afin de préserver la e-réputation et la e-notoriété du point de vente.

Blocs de compétences

RNCP37844BC01 — Approvisionner le point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

Peser et/ou compter avec exactitude les stocks de produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de mettre à jour le stock réel

Effectuer la rotation des stocks de produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon leur état de fraîcheur, en appliquant la méthode du premier entré-premier sorti (PEPS), dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation

Participer à la lutte contre la démarque connue, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, en détectant les pertes de produits de la mer, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'alerter la hiérarchie qui prendra les mesures nécessaires

C4. Calculer les besoins exacts en produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte le stock réel, les ventes prévisionnelles, la saisonnalité des produits, les commandes clients, les capacités de stockage de l'établissement et les enjeux liés à la pêche durable, afin de déterminer les justes quantités à commander

C5. Préremplir le bon de commande fournisseur avec exactitude, à l'aide du catalogue général du fournisseur, en tenant compte des enjeux liés à la pêche durable, des consignes de la hiérarchie, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, afin de le faire valider par la hiérarchie

Contrôler rigoureusement les documents sanitaires et administratifs liés à la réception des produits de la mer, à l'aide des différents documents relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en veillant à alerter la hiérarchie lors de non-conformités, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, afin de s'assurer que la livraison est conforme à la commande passée

S'assurer de la conformité des conditions de transport des produits de la mer, à l'aide du ou des documents relatifs à la livraison, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en contrôlant la propreté, la conformité du véhicule de transport et du conditionnement, la température à cœur du produit, si sa nature l'exige ou s'il y a lieu, en nettoyant, en désinfectant l'intérieur du véhicule et le matériel de transport et en alertant en cas de manquements la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter les risques de contamination et de détérioration des produits de la mer lors de leur transport

Contrôler avec rigueur et minutie la quantité et la qualité des produits de la mer livrés, à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente, des différents documents relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, selon les critères de fraîcheur en vigueur, les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin d'identifier et de signaler d'éventuelles non-conformités à la hiérarchie

Enregistrer la réception des produits de la mer livrés, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon le processus défini par la hiérarchie, les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte d'éventuelles non-conformités et en transmettant les documents administratifs liés à la réception au service concerné, selon le processus défini par la hiérarchie, afin que le stock théorique corresponde au stock réel

Trier les produits de la mer, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques, leurs conditions de conservation et leur destination (commande client, étal...), selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de garantir des conditions de conservation optimales

Déconditionner et reconditionner les produits de la mer dans des contenants adéquats, en amont du stockage, à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en veillant à l'enregistrement et à la conservation de l'étiquetage primaire, en prenant en compte les besoins de la vente, en contrôlant la conformité et la qualité des produits et en prenant soin de trier et de déposer les emballages dans le conteneur et/ou le local adapté, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter les risques de détérioration et de contamination des produits de la mer

Ranger les produits de la mer dans la zone de stockage appropriée, en utilisant les outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte la nature, la famille, les caractéristiques et la date de péremption des produits, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin de garantir leur bonne conservation et éviter le risque de contamination croisée

Assurer la resserre des produits de la mer mis en vente, en utilisant les outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte la nature, les caractéristiques et la date de péremption des produits, en s'assurant au préalable de leur qualité, en retirant de la vente les produits présentant des signes d'altération, impropres à la consommation et en réservant les produits de la mer ne correspondant pas aux critères de fraîcheur et de présentation, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de maintenir les produits de la mer commercialisés dans des conditions de conservation réglementaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Entretien technique avec le jury « Approvisionnement du point de vente »

RNCP37844BC02 — Travailler les poissons, les coquillages, les crustacés et les mollusques

LISTE DE COMPÉTENCES

Planifier les activités de préparation simple, de transformation culinaire et d'élaboration de plateaux de fruits de mer, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte les stocks, les approvisionnements, les commandes clients, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité de pêche des produits de la mer, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin de rationaliser l'organisation des activités

Préparer le plan de travail, les ustensiles, les outils de travail, le matériel et les produits de la mer nécessaires aux préparations simples, aux transformations culinaires et à la réalisation de plateaux de fruits de mer, à l'aide de la fiche de technique, d'après les consignes de la hiérarchie et le planning de production, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments et les principes d'optimisation d'effort, afin de garantir le respect des principes d'ordonnancement de la production

Organiser le plan travail, préalablement nettoyé et désinfecté, de manière rationnelle en appliquant les principes de la marche en avant selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin d'éviter les contaminations croisées

Réaliser l'écaillage/grattage, le vidage et le débardage

des poissons, l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon les techniques appropriées à l'espèce, dans les temps impartis, selon la fiche technique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur destination commerciale et culinaire

Peler avec soin un poisson entier ou un filet, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la technique de pelage appropriée, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de la destination commerciale et culinaire

Fileter avec précaution et précision, à l'avance ou sur demande, un poisson plein ou préalablement éviscéré, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la trim demandée par le client, la technique de filetage appropriée à l'espèce, dans le respect des normes de rendement en vigueur, des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de présenter au client un poisson en filet

Découper avec application, à l'avance ou sur demande, des produits de la mer, dans les temps impartis, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon la technique de découpe appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de vendre les produits de la mer au détail

Confectionner des préparations culinaires crues prêtes à déguster, à base essentiellement de produits de la mer, à l'avance ou sur demande, selon la fiche technique, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, en mettant en œuvre un savoir-faire-artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, selon la technique de découpe appropriée, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur commercialisation

Confectionner des préparations culinaires crues prêtes à cuire, à base essentiellement de produits de la mer, à l'avance ou sur demande,

à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la fiche technique, en mettant en œuvre un savoir-faire-artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, selon la technique de découpe, de préparation et de finition appropriées, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des

règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur commercialisation

Intervenir dans le processus de salage, de fumage et de séchage du poisson, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, selon les consignes données par la hiérarchie, la technique appropriée à la destination culinaire du produit, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'augmenter l'intensité de la perception olfacto-gustative du produit

Déconditionner la quantité nécessaire de fruits de mer, en appliquant la méthode du premier entrée-premier sorti (PEPS), selon la fiche technique, les consignes de la hiérarchie, le planning de production et les commandes client, en veillant à l'enregistrement des étiquettes sanitaires à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'assurer la bonne rotation des stocks

Préparer les fruits de mer, à l'avance ou sur demande, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon la technique de préparation appropriée à l'espèce et à sa destination culinaire, dans les temps impartis, selon la fiche de technique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de les rendre propres à la consommation

Cuire les fruits de mer, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, à partir de la fiche technique et des consignes de la hiérarchie, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire, selon la technique de cuisson et de refroidissement appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des recommandations en matière de bien-être animal, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de les apprêter dans le cadre de l'élaboration de plateaux de fruits de mer

Ouvrir les fruits de mer avec précaution, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la fiche technique, la demande du client et la technique d'ouverture appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'en faciliter la dégustation

Composer, avec créativité, les plateaux de fruits de mer, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la commande du client, la fiche technique, les consignes de la hiérarchie et une technique de composition appropriée, en veillant à un dressage esthétique et en le conditionnant de manière adapté, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, de co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'avoir des plateaux de fruits de mer conformes en quantité et en qualité aux attendus du point de vente et du client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée en laboratoire agréé dans le centre de formation ou dans une entreprise

Entretien technique complémentaire à l'issue de la mise en situation reconstituée conduit par le jury évaluateur

RNCP37844BC03 — Développer la dynamique commerciale du point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

Nettoyer et/ou désinfecter de manière régulière entre chaque type de produit travaillé, en utilisant les produits et les équipements adaptés, de façon conforme à leur bon usage, l'ensemble des ustensiles, des outils de travail, des matériels, des meubles de vente et des étals, vidés au préalable en totalité, en tenant compte des enjeux liés à la sobriété énergétique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, afin d'éliminer les souillures et détruire les micro-organismes

Présenter dans le mobilier adapté, les produits de la mer, à l'aide de décorations préalablement nettoyées et adéquates, en prenant en compte l'espèce, la nature, le type, la saison, la préparation, la transformation culinaire des produits et les enjeux liés à la sobriété énergétique, selon les consignes données par la hiérarchie, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'étalage, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin d'éviter toute détérioration et contamination susceptibles de rendre les produits dangereux pour la santé et impropres à la consommation humaine

Procéder au réassort des produits du point de vente, en utilisant des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, en tenant compte de l'espèce, de la nature et du type de produit, de la saison, des ventes, du flux clients, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage afin d'éviter les ruptures

Afficher de façon claire et précise, à l'aide d'étiquettes préalablement nettoyées et adéquates, les mentions obligatoires sur l'ensemble des catégories de produits du point de vente, selon les consignes données et en prenant en compte le prix d'achat, dans le respect des règles d'étiquetage et d'information du consommateur, des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin de renseigner objectivement le consommateur

Participer à la mise en place d'opérations commerciales et promotionnelles, en utilisant des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, en tenant en compte des enjeux liés à la sobriété énergétique, en appliquant les consignes données par la hiérarchie et selon le calendrier commercial du point de vente, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des règles d'étalage, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de mettre en avant une sélection de produits

Accueillir les clients de manière adaptée, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, selon les consignes données, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle

Conseiller au client un produit adapté à ses besoins et à ses motivations d'achat, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, en lui expliquant de manière détaillée et exacte le produit, les modes de consommation, de conservation, de cuisson du produit, en proposant si besoin une dégustation, en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de susciter l'intérêt et le désir d'acheter du client

Servir le client en pesant le produit, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, en le préparant ou en le transformant conformément à la demande du client, en l'emballant avec soin à l'aide d'un emballage adapté et respectueux de l'environnement, en le lui présentant, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de satisfaire le client

En prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide des outils de traçabilité et de gestion de stocks du point de vente et des documents commerciaux, traiter les commandes de clients effectuées en ligne ou dans le point de vente, en utilisant des ustensiles, du matériel et des outils de travail propres, en bon état et adéquats, des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention et en tenant compte des enjeux liés à la pêche durable, selon les consignes de la hiérarchie et les directives du client, dans le respect des bonnes pratiques et les exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce afin de répondre à la demande du client

Encaisser les achats du client avec courtoisie, en adaptant et personnalisant le vocabulaire à la situation, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide de matériel d'encaissement approprié au mode de paiement, en utilisant d'éventuels outils de fidélisation du point de vente adaptés au client, selon les consignes données par la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des procédures du point de vente et des réglementations relatives aux moyens de paiement en vigueur, afin de simplifier et fluidifier le passage en caisse des clients et comptabiliser les ventes

Dans le respect des procédures de communication du point de vente et selon les consignes de la hiérarchie, les réglementations relatives à la publicité, à la protection des données à caractère personnel, au droit à l'information, au

droit d'auteur et au droit à l'image en vigueur, en tenant compte des bonnes pratiques et des exigences de la profession, s'assurer de la juste représentation du point de vente et de ses produits lors de la publication et du partage de contenus via les médias sociaux, afin de préserver la e-réputation et la e-notoriété du point de vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée en centre de formation ou en une entreprise
Entretien technique complémentaire à l'issue de la mise en situation reconstituée conduit par le jury évaluateur

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Préparateur-vendeur en produits de la mer peut occuper un poste d'employé au sein de :

- Commerces alimentaires de détail spécialisés en poissonnerie dits poissonneries « traditionnelles », « familiales » ou « artisanales »,
- Commerces de détail alimentaire sur éventaies et marchés,
- Rayons « poissonnerie » ou « marée » des grandes et moyennes surfaces de la distribution,
- Grossistes et demi-grossistes.

De manière plus exceptionnelle il peut exercer en tant qu'employé au sein d'entreprises de mareyage et/ou de sites de l'industrie agroalimentaire.

La grande majorité des entreprises du secteur du commerce spécialisé en produits de la mer et produits aquatiques employeuses relèvent de la convention collective de la poissonnerie (IDCC 1504, brochure n°3243).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Préparateur vendeur en poissonnerie,
- Préparateur fileteur,
- Vendeur en poissonnerie traditionnelle,
- Vendeur conseil en poissonnerie,
- Vendeur conseil en produits traiteur,
- Vendeur en poissonnerie ou au rayon marée,
- Vendeur chauffeur en poissonnerie sur marché,
- Vendeur produits frais en poissonnerie,
- Employé du rayon marée,
- Employé de marée,
- Employé en poissonnerie,
- Employé commercial en poissonnerie,
- Poissonnier écailler,
- Poissonnier,
- Poissonnier fileteur,
- Poissonnier qualifié,
- Fileteur,
- Écailler.

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	Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 675 €

Familles professionnelles (FAP)	R0X60 — Employés de libre service · tension 2/5 (Faible) 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)	95 302
Jugés difficiles à recruter	28 %
Emplois saisonniers	39 %
Familles professionnelles (FAP)	R0X60 — Employés de libre service R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

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

Le jury paritaire de certification est composé de 2 membres de la CPNEFP de la branche professionnelle de la poissonnerie (Président et Vice-Président).

Base légale

Date de décision	19/07/2023
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2028
Date de dernière délivrance possible	19/07/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	17	0	82 %	—
2021	33	0	90 %	71 %
2020	13	0	83 %	82 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP31363

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP31363, RNCP37174, RNCP5227

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.poissonniers.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37844/>