

Poissonnier - écailler - traiteur

RNCP37927 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21576, 34506, 42759, 42712
Code(s) ROME	D1105, D1103
Code(s) CFD	40031209 (BAC PRO)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

ACTIVITÉS VISÉES

Gestion d'exploitation

Production

Démarche qualité

Communication et commercialisation

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Technologie et hygiène des transformations et préparations des poissons, crustacés et coquillages (correspond à l'épreuve E1, épreuve technologique et scientifique)

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Définir les besoins

Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter

Préparer les espaces de travail

Identifier les éléments de la qualité

Détecter les anomalies

Organisation de la production, transformation de produits aquatiques bruts, réalisation et présentation de plats cuisinés et produits traiteurs, contrôle et commercialisation (correspond à l'épreuve E2, épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel)

Préparer les espaces de travail

Planifier le travail dans le temps et l'espace

Mettre en œuvre des mesures d'hygiène

Réceptionner, stocker

Préparer, transformer, fabriquer
 Présenter et valoriser les produits
 Vendre, facturer, encaisser
 Maintenir en état les postes de travail
 Appliquer les procédures de la démarche qualité
 Réagir aux aléas et mener des actions correctives
 Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
 Contrôler la mise en place des postes de travail
 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
 Contrôler la conformité de la production/transformation
 Commercialiser les produits, conseiller
 Management et environnement économique et juridique du secteur de la poissonnerie (correspond à l'épreuve 3, épreuve de gestion appliquée)
 Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la poissonnerie
 Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise
 Proposer et argumenter
 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
 Animer une équipe
 Communiquer
 à l'aide des technologies de l'information et de la communication
 Mathématiques
 S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information
 Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme
 Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation
 Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion
 Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.
 Langue vivante
 Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

 Français
 Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire
 Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires
 Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique
 Adapter sa lecture à la diversité des textes
 Mettre en perspective des connaissances et des expériences.
 Histoire-géographie-enseignement moral et civique
 Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
 S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG)
 Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
 Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC)
 Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC).

Arts appliqués et cultures artistiques

Compétences d'investigation :

Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires

Sélectionner, classer et trier différentes informations

Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création

Etablir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation :

Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple

Etablir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation :

Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.

Compétences de communication :

Choisir des outils adaptés

Etablir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions

Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale.

Education physique et sportive

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

Langue vivante (bloc facultatif)

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Mobilité (bloc facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;

Caractériser le contexte professionnel étranger ;

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;

Se repérer dans un nouvel environnement ;

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Blocs de compétences

RNCP37927BC01 — Technologie et hygiène des transformations et préparations des poissons, crustacés et coquillages

LISTE DE COMPÉTENCES

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Définir les besoins

Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter

Préparer les espaces de travail

Identifier les éléments de la qualité

Détecter les anomalies

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilitée, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit

- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37927BC02 — Organisation de la production, transformation de produits aquatiques bruts, réalisation et présentation de plats cuisinés et produits traiteurs, contrôle et commercialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer les espaces de travail
 Planifier le travail dans le temps et l'espace
 Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
 Réceptionner, stocker
 Préparer, transformer, fabriquer
 Présenter et valoriser les produits
 Vendre, facturer, encaisser
 Maintenir en état les postes de travail
 Appliquer les procédures de la démarche qualité
 Réagir aux aléas et mener des actions correctives
 Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
 Contrôler la mise en place des postes de travail
 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
 Contrôler la conformité de la production/transformation
 Commercialiser les produits, conseiller

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit, pratique et oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37927BC03 — Management et environnement économique et juridique du secteur de la poissonnerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la poissonnerie
 Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise)
 Proposer et argumenter
 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
 Animer une équipe
 Communiquer
 à l'aide des technologies de l'information et de la communication

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit et oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37927BC04 — Mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information

Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;

Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation

Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et pratique

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37927BC05 — Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- Comprendre la langue orale ;
- Comprendre un document écrit ;
- S'exprimer à l'écrit ;
- S'exprimer à l'oral en continu ;
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37927BC06 — Français

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires

Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique

Adapter sa lecture à la diversité des textes

Mettre en perspective des connaissances et des expériences.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37927BC07 — Histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et

construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG)

Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC)

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37927BC08 — Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences d'investigation

- rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
- établir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation

- respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation

- opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.

Compétences de communication

- choisir des outils adaptés ;
- établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37927BC09 — Education physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37927BC10 — Langue vivante (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- S'exprimer à l'oral en continu ;
- Interagir à l'oral ;
- Comprendre un document écrit,

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel oral

RNCP37927BC11 — Mobilité (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;

Caractériser le contexte professionnel étranger ;

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;

Se repérer dans un nouvel environnement ;

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Il peut exercer dans les entreprises suivantes : entreprises artisanales et commerciales ; grandes et moyennes surfaces ; grossistes ou semi grossistes, industries agro-alimentaires ; restauration hors foyer ; traiteur.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Il peut ainsi exercer les emplois suivants : responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente... ; responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste) ; responsable de production dans les industries agro-alimentaires ; responsable en restauration hors foyer ; chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.

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 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 812 €

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) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	37 098
Jugés difficiles à recruter	34 %
Emplois saisonniers	35 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé :

- 1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, au moins d'un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
- 2° Et, pour un tiers au moins, de membres de la profession intéressée par le diplôme, choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette proportion n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	11 223 €
Selon la branche	9 810 € – 13 410 €
Prise en charge	Branches concernées
11 223 €	Valeur par défaut · 209 branches
13 410 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP de la Poissonnerie
9 820 €	CPNEFP Mareyage-salaison
9 810 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP7069

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP7069

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37927/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	12 000 €
Durée	400 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	3
Organismes gestionnaires (CFA)	3
Organismes formateurs	3
Régions couvertes	3
Départements couverts	3
Organismes certifiés Qualiopi	3
Sessions	de 09/2025 à 07/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	12 000 €
Coût moyen par dossier	12 000 €
Durée moyenne	400 h
Période	07/2024
Entreprise	68 %
France compétences	32 %

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