

CQP Employé polyvalent des produits de la mer

RNCP38502 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	213, 221s
Formacode(s)	21376, 21567, 34506
Code(s) ROME	D1105
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3256 — Mareyeurs-expéditeurs
Date d'enregistrement	21/12/2023
Date d'échéance	21/12/2028

Certificateur(s)

UNION DU MAREYAGE FRANCAIS · SIRET : 78420401800047

CPNEFP de la Branche professionnelle des Mareyeurs-expéditeurs

Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 6 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ALLIANCE CONSEIL PLUS	51472059800036	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
LYCEE REGIONAL ENSEIGN MARITIME AQUACOLE	19171407000015	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le CQP « Employé polyvalent des produits de la mer » est une certification professionnelle créé par la CPNEFP de la Branche professionnelle des Mareyeurs-Expéditeurs, le 16 janvier 2004 par avenant à la convention collective relatif à la formation professionnelle "CQP Employé polyvalent des produits de la mer".

Le métier « d'employé de marée » intègre les professions du secteur du commerce alimentaire de gros de poissons au sein des filières pêche et aquaculture. Ensemble, ces filières constituent une filière large des produits aquatiques qui comprend un ensemble d'activités allant de la pêche de l'animal vivant ou de son élevage en bassin (eau de mer ou eau douce), jusqu'à la vente de morceaux/filets, préparations culinaires et produits traiteurs crus et/ou cuits, ainsi que de produits très transformés et sous emballage.

Le métier « d'employé de marée » s'exerce dans des contextes extrêmement variés au sein des entreprises de la branche professionnelle des Mareyeurs-Expéditeurs.

Le secteur du mareyage est un acteur indispensable de la filière de la pêche française. Intermédiaire technique et commercial, le mareyage assure la valorisation quotidienne des produits de la pêche auprès de ses clients. L'activité

du secteur s'appuie notamment sur deux piliers que sont l'achat « en gros » de produits de la pêche frais et la création de valeur ajoutée à partir des premières transformations réalisées sur ces approvisionnements.

Majoritairement familiales, les entreprises de mareyage sont ancrées sur le littoral et travaillent des produits ultra-frais dont les bénéfices sur la santé sont reconnus. Elles assument par ailleurs une responsabilité sociétale et territoriale forte au sein de la filière. En effet, elles représentent une présence quotidienne aux achats sous les 34 criées françaises, avec près de 150 000 tonnes de produits de la mer achetés par an, plus de 100 espèces valorisées et opère un rôle de régulateur du marché en cas d'engorgement ou de pénurie. De nombreux mareyeurs sont par ailleurs adhérents à la marque collective Pavillon France et contribuent ainsi à valoriser le "made in France". Les entreprises du secteur du mareyage sont le principal opérateur de la 1ère transformation des produits aquatiques en France.

Au sein de ces entreprises, le travail de l'employé de marée est majoritairement manuel avec des premières préparations et transformations telles que la découpe, le filetage, le pelage ou encore la cuisson des crustacés, bien que l'automatisation et la robotisation fassent leur apparition sur les tâches les plus répétitives et au sein des plus grandes entreprises du secteur.

Ces entreprises sont un des premiers maillons intermédiaires des filières pêche et aquaculture, positionnées en aval des pêcheurs/producteurs, et en amont de leurs clients directs (grande distribution, grossistes, restaurateurs, poissonniers détaillants et export). Elles doivent faire preuve d'une très grande réactivité afin de permettre la livraison du client en jour A (de débarque) pour B et ce afin de maintenir la plus grande fraîcheur des produits, de répondre à la commande et de permettre leur mise sur le marché dans les meilleurs délais.

Marquées par les impératifs de maîtrise sanitaire, les entreprises du secteur du mareyage sont aussi fortement impactées par les enjeux de respect de la qualité des process et des produits (frais, ultra-frais, congelés et surgelés), ainsi que par les normes en matière de traçabilité imposées au niveau national mais également européen. Dotées d'un savoir-faire commercial reconnu, les mareyeurs adaptent quotidiennement une offre de produits et services particulièrement hétérogène à un marché qui est lui, de plus en plus standardisé au regard des évolutions de la demande des consommateurs.

Si les entreprises de mareyage sont peu connues du grand public, elles produisent et rendent des services qui permettent à un très large nombre de commerces de gros et de détail de produits de la mer et produits aquatiques sur le territoire national, mais aussi au niveau européen, de réaliser leur activité et de répondre aux attentes et demandes de leurs clientèles, en adaptant en temps réel l'offre à la demande. Avec un chiffre d'affaires en progression, le secteur du mareyage se montre plus dynamique que la moyenne des entreprises de l'industrie agro-alimentaire auxquelles les entreprises de la branche peuvent parfois s'apparenter au regard de leur taille et de leur volumétrie de production.

Malgré un certain dynamisme, le secteur est confronté depuis plusieurs années à des difficultés de recrutement.

L'évolution des comportements des consommateurs impacte durablement l'organisation des entreprises de mareyage et crée des besoins en main-d'œuvre sur des compétences de préparation et transformation de produits de la mer (tri, première préparation, découpes, filetage, première transformation et conditionnement).

La hausse de la demande a accentué la tension sur les compétences « techniques » déjà extrêmement sensible avant la crise sanitaire, notamment sur le métier d'employé polyvalent des produits de la mer du secteur du mareyage.

Par conséquent, la branche professionnelle des Mareyeurs-Expéditeurs qui a connu une progression de son activité et de son chiffre d'affaires depuis début 2021 voit son besoin en main d'œuvre poursuivre son augmentation. En effet, sur une période de 12 mois entre 2021 et 2022, 4 670 offres d'emploi d'employé de marée sont à pourvoir au sein d'entreprises du mareyage, avec de réelles difficultés à recruter.

ACTIVITÉS VISÉES

Participation à l'inventaire

des stocks de produits de la mer, puis alerte de la hiérarchie lors d'éventuelles anomalies, selon les bonnes pratiques et les processus définis par la profession, en tenant en compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la traçabilité, la valorisation des déchets et des coproduits, de la réduction du gaspillage, de santé et sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort

Réception des produits de la mer issus d'achat en criée ou en halle à marée, direct au pêcheur ou au producteur, à un autre établissement agréé, d'échanges intracommunautaires ou importations (extracommunautaires), puis alerte de la hiérarchie lors d'éventuelles anomalies, selon les bonnes pratiques et les exigences et les processus de la profession, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, des éventuels besoins

spécifiques des interlocuteurs en situation de handicap, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la traçabilité, la valorisation des déchets, des coproduits, de santé et sécurité au travail, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort

Stockage des produits de la mer, en vue de leur préparation et/ou première transformation et/ou transformation et/ou reconditionnement, selon les conditions adaptées à l'état des produits en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession dans le respect des règles d'hygiène de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la traçabilité, la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes de santé et de sécurité au travail et d'optimisation d'effort

Organisation du travail selon les processus de préparation, de première transformation, de transformation des produits de la mer et de valorisation des déchets et coproduits, selon les consignes données par la hiérarchie, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, en appliquant les bonnes pratiques et les processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, de principe d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail

Préparations et premières transformations des produits de la mer, dans les temps impartis, selon les rendements établis, en prenant en compte les commandes et cahiers des charges clients, selon les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et les processus définis par la profession, en tenant en compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect 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 traçabilité, la valorisation des déchets, des coproduits et la réduction du gaspillage

Contribution aux processus de transformation des produits de la mer dans les temps impartis, selon les rendements établis, en prenant en compte les commandes clients, selon les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en tenant en compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect 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 traçabilité, la valorisation des déchets, des coproduits et la réduction du gaspillage

Préparation de la valorisation des déchets et coproduits issus des ateliers de production, puis nettoyage industriel des locaux et équipements, en tenant compte de leurs catégorie / type et de leur valorisation possible, selon les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en tenant en compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la traçabilité et la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et de sécurité au travail

Conditionnement des produits de la mer entiers, préparés ou transformés, puis les étiqueter, en vue de leur stockage et/ou de leur expédition afin de garantir leur fraîcheur et leur conservation, selon la méthode de conditionnement adaptée aux commandes et cahiers des charges clients, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, en respectant les bonnes pratiques et processus définis par la profession, les règles de traçabilité, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, les éléments réglementaires établis au contrat commercial, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail

Opérations logistiques visant la préparation des commandes à expédier, à l'aide des outils de manutention adaptés, selon les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en tenant compte des bons de commande et des cahiers des charges clients, des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, en respectant les contraintes de délais dans la préparation des commandes au regard de la zone géographique d'expédition et l'ordre de livraison défini, dans le respect des règles de traçabilité, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail

Expédition des commandes préparées et composées de produits bruts, entiers, préparés, transformés et conditionnés, à l'aide des outils adaptés, selon les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des commandes clients, des contraintes de délais de départ selon la zone géographique d'expédition et l'ordre de livraison défini pour le transporteur, en tenant compte des éventuels besoins spécifiques des interlocuteurs en situation de handicap, en enregistrant les mouvements de stock sortant, en établissant les documents d'expédition, de transport et de livraison, dans le respect des règles de traçabilité, des éléments réglementaires établis au contrat commercial, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Approvisionner les ateliers de production

Peser et/ou compter avec exactitude les stocks de produits de la mer et de consommables, à l'aide de l'outil de gestion des stocks de l'entreprise (fiche, cahier de stock, etc.), en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et les processus définis la profession, en identifiant et en signalant toute anomalie et/ou rupture à la hiérarchie, 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 de produits de la mer et d'éviter les ruptures de consommables et de préparer les prochaines commandes fournisseurs et achats

Effectuer la rotation des stocks des produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks de l'entreprise, selon leur état de fraîcheur, en appliquant la méthode du premier entré-premier sorti (PEPS), en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et les processus définis la profession, en identifiant et en signalant toute anomalie à la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et sécurité au travail, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation ou de les renvoyer vers les ateliers de production

Contrôler rigoureusement les documents sanitaires et administratifs liés à la réception des produits de la mer achetés, commandés ou importés, à l'aide de l'outil de traçabilité de l'entreprise, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en identifiant et en signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, en tenant compte des éventuels besoins spécifiques des interlocuteurs en situation de handicap, 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 du conditionnement des produits et de leurs conditions de transport et, si la nature du produit l'exige ou s'il y a lieu, de la température à cœur du produit, à l'aide des documents de réception, transport et de livraison des produits, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en contrôlant la propreté et l'intégrité des conditionnements, en identifiant et en signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, en tenant compte des éventuels besoins spécifiques d'interlocuteurs en situation de handicap, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin de limiter les risques de contamination et de détérioration des produits de la mer

Contrôler avec rigueur et minutie la quantité et la qualité des produits de la mer réceptionnés, à l'aide des documents de réception, transport et de livraison des produits, des outils de gestion des stocks et de traçabilité de l'entreprise, en identifiant les caractéristiques des différents produits et les critères de fraîcheur en vigueur pour chaque espèce, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin d'identifier et d'informer la hiérarchie en cas d'éventuelles non-conformités

Enregistrer les produits de la mer réceptionnés, à l'aide des outils de gestion des stocks et de traçabilité de l'entreprise, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en transmettant les informations et documents administratifs liés à la réception au service concerné, en identifiant et en signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, dans le respect des règles de traçabilité, afin que le stock réel soit mis à jour et la traçabilité des produits effectuée

Trier les produits de la mer réceptionnés et/ou stockés, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques, leurs conditions de conservation, leurs qualités organoleptiques, selon les commandes clients et les éventuelles étapes de préparation, de transformation, de reconditionnement à réaliser, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, de la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé sécurité au travail, afin d'optimiser les étapes de production et de répartir les produits entre les ateliers de productions et les zones de stockage, en fonction des commandes clients à préparer

Déconditionner, puis si cela est nécessaire reconditionner en lots, les produits de la mer réceptionnés et/ou stockés, à l'aide de l'outil de traçabilité de l'entreprise (fiche de préparation), en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en veillant à l'enregistrement et à la conservation de l'étiquetage primaire, en prenant en compte les besoins des ateliers de production, en contrôlant la conformité et la qualité des produits, en déposant les emballages, déchets et coproduits triés dans le conteneur et/ou le local adapté, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité

sanitaire des aliments, de santé et sécurité au travail, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de répartir les produits entre les ateliers de production et les zones de stockage, en fonction des spécificités des commandes clients à préparer

Entreposer les produits (matières premières et produits finis) conditionnés en lots dans la zone de stockage appropriée, en prenant en compte la nature, la famille, les caractéristiques, la durée de conservation optimale, les qualités organoleptiques et la destination (stockage ou expédition) des produits, à l'aide de l'outil de traçabilité de l'entreprise (fiche de préparation), en utilisant un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin de garantir la bonne conservation des produits et d'éviter le risque de contamination croisée

Assurer la resserre en ateliers de production des produits stockés, selon la nature, les caractéristiques, la durée de conservation optimale et les qualités organoleptiques des produits, en soustrayant les produits présentant des signes d'altération, impropres à la consommation et en réservant les produits ne correspondant pas au cahier des charges des commandes clients, en utilisant un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la traçabilité, la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin d'optimiser la production des ateliers et de réduire les pertes de matière première et matière d'œuvre

Valoriser les produits de la mer

Planifier, de manière coordonnée en équipe, les activités des ateliers de production et la valorisation des déchets et coproduits, en prenant en compte les commandes clients, les cahiers des charges, les stocks, les approvisionnements et la saisonnalité de pêche des produits, ainsi que l'ensemble des informations nécessaires à la planification, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin d'optimiser la productivité des ateliers et de garantir la qualité de réalisation

Préparer les outils de travail, le matériel et éventuels équipements automatisés, les équipements de protection individuelle, les produits de la mer et éventuels consommables nécessaires aux activités de production, d'après la planification des activités établie et de manière coordonnée en équipe au sein de l'atelier, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession

dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin de garantir le respect des principes d'ordonnancement de la production et d'optimiser la productivité

Organiser de manière rationnelle, dans le cadre d'activités de préparation, de première transformation et/ou de transformation, le poste de travail, préalablement nettoyé et/ou désinfecté, en appliquant les principes de la marche en avant, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin d'éviter les contaminations croisées et d'optimiser la productivité

Réaliser les préparations des produits de la mer, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adéquats, selon les techniques appropriées à l'espèce et la méthode adaptée de préparations, dans le respect de la qualité du produit, des temps impartis et du rendement défini, en contrôlant la qualité des préparations réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, en vue de répondre au cahier des charges des commandes clients

Fileter avec précaution et précision et selon la technique de filetage appropriée à l'espèce, le poisson plein ou préalablement éviscéré, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans le respect de la trim demandée par le client, des temps impartis et des normes de rendement matières en vigueur, en

appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en contrôlant la qualité des filets réalisés, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, afin de répondre au cahier des charges des commandes clients

Parer / découper ou trancher les produits de la mer avec application et selon la technique appropriée à l'espèce et la méthode adaptée, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adéquats, dans le respect de la technique demandée par le client (darne/steak, dos, pavé, etc.), des temps impartis et des normes de rendement matières en vigueur, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en contrôlant la qualité des découpes réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, en vue de répondre au cahier des charges des commandes clients ou de permettre la transformation des produits

Intervenir dans le processus de transformation des produits de la mer en plats crus ou cuits, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adéquats, selon la méthode adaptée de transformation de produits de la mer, dans le respect de la qualité des produits, en contrôlant la qualité des transformations réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie, en appliquant la technique de transformation fixée au cahier des charges du client, les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, en vue de valoriser les produits et de permettre leur commercialisation

Intervenir dans le processus de salage et/ou de fumage du poisson, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adaptés aux techniques de salage et/ou fumage, selon la méthode adaptée de salage et/ou de fumage du poisson, dans le respect de la qualité des produits, en contrôlant la qualité du salage et/ou du fumage réalisés, en signalant toute anomalie à la hiérarchie, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les techniques traditionnelles et/ou fixées au cahier des charges du client, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, afin de valoriser gustativement le poisson et d'augmenter sa valeur ajoutée

Intervenir dans le processus de cuisson des crustacés et/ou coquillages, préalablement nettoyés, triés, calibrés et préparés spécifiquement (énucléation, endormissement, etc.) prélevés dans des bassins nettoyés et entretenus, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adéquats, dans le respect des consignes de la hiérarchie, des bonnes pratiques, des processus définis par la profession, en appliquant la méthode adaptée de cuisson, en contrôlant la qualité des cuissons réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie, en appliquant des techniques traditionnelles de cuisson, de refroidissement, de congélation ou surgélation appropriée à l'espèce, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, afin de répondre au cahier des charges des commandes des clients et de rendre les crustacés et/ou coquillages propres à la consommation

Trier les déchets et emballages issus de l'approvisionnement et des activités de production de l'entreprise, selon leur catégorie / type (minérale, organiques, plastiques, etc.), en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des principes de la marche en avant, en les déposant dans le conteneur et/ou le local adapté, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect 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, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, en vue de leur retraitement, recyclage ou destruction

Trier les coproduits issus de l'approvisionnement et des activités de production de l'entreprise, selon leur catégorie (minérale, organiques) et leur destination et/ou traitement, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le

respect des principes de la marche en avant, en déposant les coproduits préalablement triés dans le conteneur et/ou le local adapté, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect 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 coproduits, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, en vue de leur valorisation par retraitement externe

Opérer le nettoyage et la désinfection des matériels et équipements des ateliers de production, à l'aide de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats et des produits agréés contact alimentaire, selon le plan de nettoyage et de désinfection de l'entreprise, en s'assurant du bon écoulement des eaux usées et de la gestion des nuisibles, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, afin de garantir la sécurité sanitaire des matériaux, locaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires tout au long de la production

Préparer les commandes à expédier

Conditionner ou reconditionner les produits bruts, préparés et/ou transformés, préalablement pesés et/ou comptés, selon le cahier des charges des commandes clients et la méthode adaptée de conditionnement, à l'aide d'ustensiles, de matériel, d'éventuels équipements automatisés et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats et des consommables adaptés à la nature du produit et au type de conditionnement, selon des techniques de conditionnement appropriées à la conservation, à l'utilisation et à la destination du produit, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en appliquant de manière claire, lisible les étiquetages conformes et dans la langue requise, en contrôlant la qualité des conditionnements réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des règlementations relatives à la traçabilité et des éléments réglementaires établis au contrat commercial, afin de garantir la fraîcheur et les conditions optimales de conservation des produits

Planifier, de manière coordonnée en équipe au sein de l'atelier, la préparation des commandes du jour à expédier, en identifiant sur les bons de commande les informations indispensables à leur préparation, dans le respect de l'ordre de départ des commandes selon la zone géographique de destination, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en prenant en compte les cahiers des charges clients, les approvisionnements et les stocks disponibles, en tenant compte des éventuels besoins spécifiques des personnes en situation de handicap au sein de l'équipe, en signalant toute anomalie et/ou non-conformité sur les bons de commande à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention des risques professionnels adaptés à l'activité, afin d'optimiser la préparation des commandes et de respecter les délais impartis

Prélever les produits, préalablement conditionnés, de la commande à préparer, en identifiant sur le bon de commande les informations indispensables à leur préparation, en repérant les produits à prélever dans les zones de stockage adaptées, dans le respect du cahier des charges du client et de la planification de l'ordre de départ des commandes, en utilisant un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en identifiant et signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, en vue de préparer les palettes de produits conditionnés commandés à expédier

Palettiser, de manière adéquate et sécurisée, les produits conditionnés commandés à expédier, selon le bon de commande et le cahier des charges du client, en s'assurant de la lisibilité de l'ensemble des étiquettes des produits qui composent chaque commande, en contrôlant la teneur de la commande et la qualité de la palettisation réalisée, en utilisant un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en utilisant la méthode adaptée, les éventuels équipements automatisés et le film d'enrobage adéquats, en identifiant et signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, en vue de disposer les palettes de produits dans la zone de stockage correspondant à leur destination et de respecter les étapes de livraison planifiées pour le

transporteur en charge de l'expédition

Participer au processus de stockage et d'organisation des palettes en zone d'expédition préalablement à leur chargement dans les véhicules des transporteurs, à l'aide d'un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, dans le respect de la zone géographique de destination et des étapes de livraison planifiées pour le transporteur, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en identifiant et signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et des principes d'optimisation d'effort, afin de permettre l'expédition des commandes dans les délais impartis

Enregistrer les mouvements de stock sortant, à l'aide de l'outil de gestion de stock et de traçabilité de l'entreprise, en vérifiant la présence et la conformité des documents de transport, d'expédition et de livraison, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en identifiant et signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, des éléments réglementaires établis au contrat commercial, afin de tenir à jour le stock réel de l'entreprise et de permettre la traçabilité et la facturation des produits expédiés

Blocs de compétences

RNCP38502BC01 — Approvisionner les ateliers de production

LISTE DE COMPÉTENCES

Peser et/ou compter avec exactitude les stocks de produits de la mer et de consommables, à l'aide de l'outil de gestion des stocks de l'entreprise (fiche, cahier de stock, etc.), en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et les processus définis la profession, en identifiant et en signalant toute anomalie et/ou rupture à la hiérarchie, 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 de produits de la mer et d'éviter les ruptures de consommables et de préparer les prochaines commandes fournisseurs et achats

Effectuer la rotation des stocks des produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks de l'entreprise, selon leur état de fraîcheur, en appliquant la méthode du premier entré-premier sorti (PEPS), en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et les processus définis la profession, en identifiant et en signalant toute anomalie à la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et sécurité au travail, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation ou de les renvoyer vers les ateliers de production

Contrôler rigoureusement les documents sanitaires et administratifs liés à la réception des produits de la mer achetés, commandés ou importés, à l'aide de l'outil de traçabilité de l'entreprise, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en identifiant et en signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, en tenant compte des éventuels besoins spécifiques des interlocuteurs en situation de handicap, 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 du conditionnement des produits et de leurs conditions de transport et, si la nature du produit l'exige ou s'il y a lieu, de la température à cœur du produit, à l'aide des documents de réception, transport et de livraison des produits, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en contrôlant la propreté et l'intégrité des conditionnements, en identifiant et en signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, en tenant compte des éventuels besoins spécifiques d'interlocuteurs en situation de handicap, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin de limiter les risques de contamination et de détérioration des produits de la mer

Contrôler avec rigueur et minutie la quantité et la qualité des produits de la mer réceptionnés, à l'aide des documents de réception, transport et de livraison des produits, des outils de gestion des stocks et de traçabilité de l'entreprise, en identifiant les caractéristiques des différents produits et les critères de fraîcheur en vigueur pour chaque espèce, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin d'identifier et d'informer la hiérarchie en cas d'éventuelles non-conformités

Enregistrer les produits de la mer réceptionnés, à l'aide des outils de gestion des stocks et de traçabilité de l'entreprise, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en transmettant les informations et documents administratifs liés à la réception au service concerné, en identifiant et en signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, dans le respect des règles de traçabilité, afin que le stock réel soit mis à jour et la traçabilité des produits effectuée

Trier les produits de la mer réceptionnés et/ou stockés, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques, leurs conditions de conservation, leurs qualités organoleptiques, selon les commandes clients et les éventuelles étapes de préparation, de transformation, de reconditionnement à réaliser, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, de la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé sécurité au travail, afin d'optimiser les étapes de production et de répartir les produits entre les ateliers de productions et les zones de stockage, en fonction des commandes clients à préparer

Déconditionner, puis si cela est nécessaire reconditionner en lots, les produits de la mer réceptionnés et/ou stockés, à l'aide de l'outil de traçabilité de l'entreprise (fiche de préparation), en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en veillant à l'enregistrement et à la conservation de l'étiquetage primaire, en prenant en compte les besoins des ateliers de production, en contrôlant la conformité et la qualité des produits, en déposant les emballages, déchets et coproduits triés dans le conteneur et/ou le local adapté, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, de santé et sécurité au travail, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de répartir les produits entre les ateliers de production et les zones de stockage, en fonction des spécificités des commandes clients à préparer

Entreposer les produits (matières premières et produits finis) conditionnés en lots dans la zone de stockage appropriée, en prenant en compte la nature, la famille, les caractéristiques, la durée de conservation optimale, les qualités organoleptiques et la destination (stockage ou expédition) des produits, à l'aide de l'outil de traçabilité de l'entreprise (fiche de préparation), en utilisant un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin de garantir la bonne conservation des produits et d'éviter le risque de contamination croisée

Assurer la resserre en ateliers de production des produits stockés, selon la nature, les caractéristiques, la durée de conservation optimale et les qualités organoleptiques des produits, en soustrayant les produits présentant des signes d'altération, impropres à la consommation et en réservant les produits ne correspondant pas au cahier des charges des commandes clients, en utilisant un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la traçabilité, la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin d'optimiser la production des ateliers et de réduire les pertes de matière première et matière d'œuvre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas.

RNCP38502BC02 — Valoriser les produits de la mer

LISTE DE COMPÉTENCES

Planifier, de manière coordonnée en équipe, les activités des ateliers de production et la valorisation des déchets et coproduits, en prenant en compte les commandes clients, les cahiers des charges, les stocks, les approvisionnements et la saisonnalité de pêche des produits, ainsi que l'ensemble des informations nécessaires à la planification, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des coproduits, la réduction du gaspillage, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin d'optimiser la productivité des ateliers et de garantir la qualité de réalisation

Préparer les outils de travail, le matériel et éventuels équipements automatisés, les équipements de protection individuelle, les produits de la mer et éventuels consommables nécessaires aux activités de production, d'après la

planification des activités établie et de manière coordonnée en équipe au sein de l'atelier, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession

dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin de garantir le respect des principes d'ordonnancement de la production et d'optimiser la productivité

Organiser de manière rationnelle, dans le cadre d'activités de préparation, de première transformation et/ou de transformation, le poste de travail, préalablement nettoyé et/ou désinfecté, en appliquant les principes de la marche en avant, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention santé et sécurité au travail, afin d'éviter les contaminations croisées et d'optimiser la productivité

Réaliser les préparations des produits de la mer, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adéquats, selon les techniques appropriées à l'espèce et la méthode adaptée de préparations, dans le respect de la qualité du produit, des temps impartis et du rendement défini, en contrôlant la qualité des préparations réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, en vue de répondre au cahier des charges des commandes clients

Fileter avec précaution et précision et selon la technique de filetage appropriée à l'espèce, le poisson plein ou préalablement éviscéré, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans le respect de la trim demandée par le client, des temps impartis et des normes de rendement matières en vigueur, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en contrôlant la qualité des filets réalisés, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, afin de répondre au cahier des charges des commandes clients

Parer / découper ou trancher les produits de la mer avec application et selon la technique appropriée à l'espèce et la méthode adaptée, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adéquats, dans le respect de la technique demandée par le client (darne/steak, dos, pavé, etc.), des temps impartis et des normes de rendement matières en vigueur, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en contrôlant la qualité des découpes réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, en vue de répondre au cahier des charges des commandes clients ou de permettre la transformation des produits

Intervenir dans le processus de transformation des produits de la mer en plats crus ou cuits, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adéquats, selon la méthode adaptée de transformation de produits de la mer, dans le respect de la qualité des produits, en contrôlant la qualité des transformations réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie, en appliquant la technique de transformation fixée au cahier des charges du client, les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, en vue de valoriser les produits et de permettre leur commercialisation

Intervenir dans le processus de salage et/ou de fumage du poisson, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adaptés aux techniques de salage et/ou fumage, selon la méthode adaptée de salage et/ou de fumage du poisson, dans le respect de la qualité des produits, en contrôlant la qualité du salage et/ou du fumage réalisés, en signalant toute anomalie à la hiérarchie, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les techniques traditionnelles et/ou fixées au cahier des charges du client, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, afin de valoriser gustativement le poisson et

d'augmenter sa valeur ajoutée

Intervenir dans le processus de cuisson des crustacés et/ou coquillages, préalablement nettoyés, triés, calibrés et préparés spécifiquement (énucléation, endormissement, etc.) prélevés dans des bassins nettoyés et entretenus, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres et éventuels équipements automatisés, en bon état et adéquats, dans le respect des consignes de la hiérarchie, des bonnes pratiques, des processus définis par la profession, en appliquant la méthode adaptée de cuisson, en contrôlant la qualité des cuissons réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie, en appliquant des techniques traditionnelles de cuisson, de refroidissement, de congélation ou surgélation appropriée à l'espèce, dans le respect 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 coproduits et la réduction du gaspillage, afin de répondre au cahier des charges des commandes des clients et de rendre les crustacés et/ou coquillages propres à la consommation

Trier les déchets et emballages issus de l'approvisionnement et des activités de production de l'entreprise, selon leur catégorie / type (minérale, organiques, plastiques, etc.), en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des principes de la marche en avant, en les déposant dans le conteneur et/ou le local adapté, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect 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, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, en vue de leur retraitement, recyclage ou destruction

Trier les coproduits issus de l'approvisionnement et des activités de production de l'entreprise, selon leur catégorie (minérale, organiques) et leur destination et/ou traitement,

en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, dans le respect des principes de la marche en avant, en déposant les coproduits préalablement triés dans le conteneur et/ou le local adapté, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect 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 coproduits, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, en vue de leur valorisation par retraitement externe

Opérer le nettoyage et la désinfection des matériels et équipements des ateliers de production, à l'aide de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats et des produits agréés contact alimentaire, selon le plan de nettoyage et de désinfection de l'entreprise, en s'assurant du bon écoulement des eaux usées et de la gestion des nuisibles, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, afin de garantir la sécurité sanitaire des matériaux, locaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires tout au long de la production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée en plateau technique au sein du centre de formation ou en entreprise.

Entretien technique complémentaire

RNCP38502BC03 — Préparer les commandes à expédier

LISTE DE COMPÉTENCES

Conditionner ou reconditionner les produits bruts, préparés et/ou transformés, préalablement pesés et/ou comptés, selon le cahier des charges des commandes clients et la méthode adaptée de conditionnement, à l'aide d'ustensiles, de matériel, d'éventuels équipements automatisés et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats et des consommables adaptés à la nature du produit et au type de conditionnement, selon des techniques de conditionnement appropriées à la conservation, à l'utilisation et à la destination du produit, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en appliquant de manière claire, lisible les étiquetages conformes et dans la langue requise, en contrôlant la qualité des conditionnements réalisées, en signalant toute anomalie à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations relatives à la traçabilité et des éléments réglementaires établis au contrat commercial, afin de

garantir la fraîcheur et les conditions optimales de conservation des produits

Planifier, de manière coordonnée en équipe au sein de l'atelier, la préparation des commandes du jour à expédier, en identifiant sur les bons de commande les informations indispensables à leur préparation, dans le respect de l'ordre de départ des commandes selon la zone géographique de destination, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en prenant en compte les cahiers des charges clients, les approvisionnements et les stocks disponibles, en tenant compte des éventuels besoins spécifiques des personnes en situation de handicap au sein de l'équipe, en signalant toute anomalie et/ou non-conformité sur les bons de commande à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, en appliquant les principes d'optimisation d'effort et de prévention des risques professionnels adaptés à l'activité, afin d'optimiser la préparation des commandes et de respecter les délais impartis

Prélever les produits, préalablement conditionnés, de la commande à préparer, en identifiant sur le bon de commande les informations indispensables à leur préparation, en repérant les produits à prélever dans les zones de stockage adaptées, dans le respect du cahier des charges du client et de la planification de l'ordre de départ des commandes, en utilisant un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en identifiant et signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie et en mettant en œuvre les mesures correctives nécessaires, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, en vue de préparer les palettes de produits conditionnés commandés à expédier

Palettiser, de manière adéquate et sécurisée, les produits conditionnés commandés à expédier, selon le bon de commande et le cahier des charges du client, en s'assurant de la lisibilité de l'ensemble des étiquettes des produits qui composent chaque commande, en contrôlant la teneur de la commande et la qualité de la palettisation réalisée, en utilisant un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en utilisant la méthode adaptée, les éventuels équipements automatisés et le film d'enrobage adéquats, en identifiant et signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, en tenant compte des enjeux de la transition écologique et de la politique RSE de l'entreprise, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, en vue de disposer les palettes de produits dans la zone de stockage correspondant à leur destination et de respecter les étapes de livraison planifiées pour le transporteur en charge de l'expédition

Participer au processus de stockage et d'organisation des palettes en zone d'expédition préalablement à leur chargement dans les véhicules des transporteurs, à l'aide d'un transpalette manuel et en adaptant la charge transportée à l'engin de manutention, dans le respect de la zone géographique de destination et des étapes de livraison planifiées pour le transporteur, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en identifiant et signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et des principes d'optimisation d'effort, afin de permettre l'expédition des commandes dans les délais impartis

Enregistrer les mouvements de stock sortant, à l'aide de l'outil de gestion de stock et de traçabilité de l'entreprise, en vérifiant la présence et la conformité des documents de transport, d'expédition et de livraison, en appliquant les consignes de la hiérarchie, les bonnes pratiques et processus définis par la profession, en identifiant et signalant toute anomalie et/ou non-conformité à la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, des éléments réglementaires établis au contrat commercial, afin de tenir à jour le stock réel de l'entreprise et de permettre la traçabilité et la facturation des produits expédiés

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 d'évaluation.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

"L'employé polyvalent des produits de la mer" ou "employé de marée" exerce au sein d'entreprises de mareyage immatriculées sous le code APE 1020Z (Transformation et conservation de poissons, de crustacés et de mollusques), quelle que soit leur taille et celles immatriculées sous le code APE 4638A (Commerce de gros (commerce interentreprises) de poissons, crustacés et mollusques).

La grande majorité des entreprises du secteur de la transformation et de la conservation de poissons, de crustacés et

de mollusques, ainsi que celles du secteur du commerce de gros (commerce interentreprises) de poissons, crustacés et mollusques relèvent de la convention collective des Mareyeurs-Expéditeurs (IDCC 1589, brochure n°3256), qui a pour objectif de préciser les rapports entre les employeurs et les salariés de la branche.

Les deux tiers des salariés travaillent dans des établissements de moins de 50 salariés. Bien qu'ils ne représentent qu'une infime partie des établissements employeurs, les établissements de 50 salariés et plus rassemblent un tiers des salariés de la branche. Les emplois du secteur du mareyage se concentrent par ailleurs dans les régions littorales des Hauts-de France, de Bretagne et de Normandie qui, à elles trois, rassemblent près de deux tiers des salariés.

Le titulaire du CQP Employé polyvalent des produits de la mer peut occuper un poste d'employé de marée au sein d'entreprises de transformation et conservation de poissons, de crustacés et de mollusques (APE 1020z), quelle que soit leur taille ou d'entreprises de commerce de gros (commerce interentreprises) de poissons, crustacés et mollusques (APE 4638a).

De manière plus exceptionnelle il peut exercer en tant qu'employé au sein d'entreprises de la poissonnerie traditionnelle et artisanale ou de la grande distribution ou encore de sites de l'industrie agroalimentaire.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé de marée

Employé polyvalent de marée

Ouvrier de marée

Ouvrier de marée fileteur

Employé de marée qualifié

Employé de marée fileteur

Employé de marée en production

Agent logistique

Employé de marée approvisionnement

Ouvrier de transformation

Ouvrier de marée décoquilleur

Ouvrier agroalimentaire

Agent de fabrication

Fileteur de poisson

Agent de production

Conducteur de ligne automatisée de transformation

Conducteur de machine agroalimentaire

Opérateur de production

Employé de marée en industrie

Agent de nettoyage

Ouvrier polyvalent d'entretien des bâtiments

Agent de conditionnement

Conducteur de ligne automatisée de conditionnement

Opérateur de ligne de conditionnement

Employé de marée conditionnement

Préparateur de commandes

Caristes

Employé de marée – livreur

...

Le métier peut en effet s'exercer dans différents contextes tels que le mareyage, la poissonnerie de demi-gros et de gros ou encore la grande distribution (GMS).

C'est pourquoi, la branche professionnelle des Mareyeurs-Expéditeurs favorise une application du geste professionnel de l'employé polyvalent des produits de la mer dans différents contextes d'exercice du métier faisant référence à ces différents emplois.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le métier d'employé polyvalent des produits de la mer n'est pas une activité réglementée et ne revêt pas d'aspect réglementaire spécifique à son exercice même.

Toutefois, le secteur du mareyage est défini par le code rural et de la pêche maritime :

« Exerce une activité de mareyage tout commerçant qui assure le premier achat des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine en vue de leur commercialisation et qui dispose à cet effet d'un

établissement de manipulation des produits de la pêche. Cet établissement doit faire l'objet d'un agrément sanitaire. » Ainsi, les entreprises de mareyage et, à fortiori, les employés de marée au sein des ateliers de production des entreprises de mareyage doivent notamment respecter la réglementation nationale et européenne relative à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments et à la traçabilité des produits.

Marché du travail

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

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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Sans objet.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Sans objet.

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

Le jury de certification est paritaire et composé de 2 membres de la CPNEFP de la Branche professionnelle des Mareyeurs-Expéditeurs

: Président et Vice-président de la CPNEFP.

Base légale

Date de décision	21/12/2023
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	21/12/2028
Date de dernière délivrance possible	21/12/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2021	16	0	94 %	92 %
2020	23	0	89 %	58 %
2019	24	0	82 %	68 %

Liens avec d'autres certifications

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP37383, RNCP37536

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.mareyeurs.org/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38502/>