

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 8:

Poissonnier-écailler

RNCP5002 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	34506, 42759
Code(s) ROME	D1105
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de poissonnier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ lié à la Saumons, thons, soles, homards et langoustes ornent les étals du poissonnier. Spécialiste des produits de la pêche, ce professionnel achète, transforme et vend ces mêmes produits dans sa poissonnerie et/ou sur marché. Il veille tout particulièrement à garantir la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés qu'il propose à sa clientèle. A la demande des clients, il étête, écaille, vide les poissons et ouvre les coquillages. Dans certains cas, il propose des produits traiteurs.

Les activités consistent à :

- Réaliser l'achat, la réception, la conservation des produits livrés ;
- Réaliser la transformation des produits bruts (écaillage, filetage, découpe) et la préparation à la demande du client ;
- Identifier et prendre en compte des préoccupations de la clientèle, dans le cadre d'une démarche de développement durable ;
- Réaliser la mise en valeur des produits pressentes sur l'étal en concevant les préparations plateaux, buffet de fruits de mer.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Préparer et organiser son poste de travail
- Réaliser les opérations techniques de transformation des poissons
- Préparer de plats traiteurs, fumaison, plats chaud et froids
- Peser et emballer les produits de la mer
- Mettre en œuvre les techniques d'hygiène et de sécurité? (Pack Hygiène)
- Gérer les stocks et l'étal, commercialiser et vendre les produits de la mer

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques

présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans des entreprise aquacole, entreprise de mareyage, grande surface, marché, foire exposition et poissonnerie..

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé hautement qualifié de poissonnerie, Artisan poissonnier écailleur traiteur , chef de rayon en grande surface, employé de poissonnerie, mareyeur ou commercial en entreprise d'import-export.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

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

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

Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/5002/>