

poissonnier écailler traiteur

RNCP7069 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21576, 34506, 42759
Code(s) ROME	D1103, D1105
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

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

Le titulaire de ce diplôme 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 travaille dans le commerce alimentaire artisanal, dans une moyenne ou grande surface ou dans les laboratoires de la grande distribution.

Il sait choisir les matières premières, organiser les étapes de la fabrication suivre la transformation jusqu'au produit fini :

- transformation de produits aquatiques crus
- productions traiteurs crus, cuits (hors d'oeuvres, potages, plats cuisinés, desserts simples...)

Il participe également au conditionnement, à l'étiquetage, à la commercialisation.

Il connaît les techniques d'approvisionnement, de commercialisation, de vente, la démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail...

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP7069BC01 — Bloc de compétence N° 1 Fiche RNCP n° 7069- Épreuve technologique et scientifique

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

RNCP7069BC02 — Bloc de compétence N° 2 Fiche RNCP n° 7069- Pratique professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer les espaces de travail
Mettre en oeuvre des mesures d'hygiène
Réceptionner, stocker
Préparer, transformer, fabriquer
Présenter et valoriser les produits
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 l'évolution des produits
Contrôler la conformité de la production/transformation
Contrôler les conditions de commercialisation des produits
Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers
Commercialiser les produits, conseiller

RNCP7069BC03 — Bloc de compétence N° 3 Fiche RNCP n° 7069-Étude de cas écrite

LISTE DE COMPÉTENCES

Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur professionnel

RNCP7069BC04 — Bloc de compétence N° 4 Fiche RNCP n° 7069-Projet professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Appuyer la présentation à l'oral d'un dossier sur les compétences suivantes :

- 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

RNCP7069BC05 — Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n° 7069-Mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution.
- Expérimenter, simuler.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP7069BC06 — Bloc de compétence N° 6 Fiche RNCP n° 7069-Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP7069BC07 — Bloc de compétence N° 7 Fiche RNCP n° 7069-Français

LISTE DE COMPÉTENCES

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

RNCP7069BC08 — Bloc de compétence N°8 Fiche RNCP n° 7069-histoire-géographie et enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Comprendre les enjeux liés au développement durable
- Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation
- Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux

RNCP7069BC09 — Bloc de compétence N° 9 Fiche RNCP n° 7069-Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels
- Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création
- Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques

RNCP7069BC10 — Bloc de compétence N° 10 Fiche RNCP n° 7069-Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

RNCP7069BC11 — Bloc de compétence N° 11 Fiche RNCP n° 7069-Épreuves facultatives

LISTE DE COMPÉTENCES

LV Facultative

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

(épreuves facult. LV)

EPS facultative

Compétences de niveau 5 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Arrêté du 7

juillet 2015

Mobilité

- 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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Commerce alimentaire spécialisés de proximité (poissonnerie), grandes et moyennes surfaces, grossistes, semi grossistes, industries agro alimentaires, restauration hors foyer, traiteur.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

poissonnier

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 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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury, présidé par un enseignant chercheur, est composé : - de professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

- pour un tiers au moins d'employeurs et de salariés membres de la profession intéressée par le diplôme.

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

idem

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 31/08/2023

Date de dernière délivrance possible 31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37927

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/7069/>