

Poissonnier(ière)

le métier

「 La vie que j'ai choisie 」

Jean-Pierre, poissonnier

“J’ai choisi ce métier parce que j’aime la variété des produits issus de la mer, et aussi le contact avec la clientèle : je prends beaucoup de plaisir à conseiller les gens sur le choix du poisson, sa cuisson idéale, à livrer des astuces pour conserver la chair tendre et goûteuse. La présentation sur les étals doit être très attractive et les couleurs sont importantes. On met sur la glace, de la verdure et des citrons, les poissons rouges et gris sont souvent placés côte à côte car ils se marient bien, l’essentiel étant de montrer la fraîcheur des produits.”

Activités

Fin connaisseur des secrets de la faune marine, le poissonnier présente sur son étal poissons, coquillages et crustacés variés, en fonction des saisons et des origines de pêche. Une fois la marchandise triée et la fraîcheur contrôlée, ce spécialiste des produits de la pêche conseille ses clients sur la façon de les cuisiner. A leur demande, il prépare et transforme le poisson : il l’étête, l’écaille, le vide, le tranche et ouvre les coquillages. Véritable expert des plus beaux plateaux de fruits de mer, il complète aussi parfois son métier par une activité de traiteur, en réalisant plats préparés et terrines.

Où et comment ?

Le poisson étant le produit alimentaire le plus fragile, le poissonnier doit respecter impérativement la chaîne du froid, ainsi que les règles d’hygiène. Dans les poissonneries traditionnelles ou sur les marchés, le poissonnier dispose d’outils performants, réduisant la durée des opérations : couteau à filet, à huîtres, gros couteau pour les poissons imposants (thon, cabillaud...), écailleurs.

Profil

Le poissonnier connaît bien les différentes variétés de poissons : il joue un rôle primordial de conseil auprès de la clientèle. Disponible, accueillant, il respecte rigoureusement les règles d’hygiène. Garant de la qualité et de la fraîcheur de ses produits, il fait aussi preuve de rapidité, de doigté et de précision pour préparer les filets ou ouvrir les coquillages.

Débouchés et évolution

La profession offre de nombreuses opportunités. Un jeune formé à ce métier n’a donc aucune difficulté à trouver un emploi. Après quelques années d’expérience et avec des connaissances en gestion des stocks, il peut créer ou reprendre une entreprise.

La poissonnerie est un secteur porteur : la consommation du poisson augmente régulièrement en France. Un millier d’emplois disponibles chaque année.

© ONISEP/Sources : UPA, APCDM

quelles formations?

Niveau V

- » CAP poissonnier
- » CAP mareyage
- » BEP alimentation option poissonnier

Niveau IV

- » Bac pro métiers de l’alimentation
- » Certificat de qualification professionnelle (CQP)

Niveau III

- » BMS alimentation

pourensavoirplus

- » Fédération nationale des syndicats professionnels du commerce du poisson et de la conchyliculture
Téléphone : 01 46 86 52 25
www.poissonniers.com
- » CFA de la poissonnerie
Téléphone : 01 46 75 98 86
- » Confédération générale de l’alimentation en détail
Téléphone : 01 44 90 88 44
www.cgad.fr
- » Chambre de métiers et de l’Artisanat
Téléphone : 0 825 36 36 36
(0,15 € TTC la minute)
- » Oniseip
www.oniseip.fr

métiersproches

- » Ecailler