



POISSONNIER(E)

NATURE DU TRAVAIL

Un poissonnier n'est pas simplement présent au comptoir pour découper du poisson et la vendre ensuite, il y a un véritable travail en amont.

En effet, le poissonnier part s'**approvisionner** à Rungis pour l'Île de France et en produits frais de la pêche pour ceux situés en bord de mer.

Revenu, à son commerce, il commence à **préparer** les poissons et crustacés qui seront ensuite vendus aux clients.

C'est un métier qui demande de l'**assiduité** et de la **passion** pour les produits de la mer. En vrai **conseiller**, les clients doivent pouvoir refaire les recettes que vous lui indiquerez.

Enfin, il peut être amené à avoir une activité de **traiteur** en réalisant des plats préparés et terrines selon le vouloir du client.

COMPETENCES REQUISES

L'image du poissonnier n'est pas forcément la plus chaleureuse et pourtant il se doit d'avoir le **sens du contact** avec les clients et **connaître** parfaitement les poissons/crustacés présentés sur le comptoir afin de conseiller les clients pour des recettes ou les aider à choisir le bon poisson en fonction de ce qu'ils désirent.

De plus, le poissonnier doit faire face à des **contraintes d'horaires** : lever tôt le matin pour chercher le poisson et coucher tard pour retirer tous les poissons restant du stand.

LIEUX D'EXERCICE

En tant que poissonnier très peu de lieux peuvent lui être proposés puisqu'il faut respecter des règles d'hygiène, de normes, et un espace suffisamment grand pour pouvoir installer des grands bacs de conservation des poissons. Il peut donc exercer dans **un commerce de proximité**, chez **un mareyeur** ou dans **la grande distribution**.

STATUTS

Le poissonnier a 2 possibilités pour exercer ce métier : être **salarié** ou **à son compte**.

CARRIERE

En tant que poissonnier, vous pouvez occuper différents emplois tels que : **employés de poissonnerie**, **chef de rayon**, **technico-commercial** dans des entreprises d'expédition et de négociation ou **mareyeur**.

Sachant que le poissonnier peut ouvrir son **propre commerce** et doit avoir des capacités en comptabilité pour gérer celui-ci.

SALAIRE

Le salaire moyen d'un débutant s'élève à **1467€ brut/mois**. Cependant, il y a des possibilités d'évolutions de carrière donc un salaire plus conséquent qui peut atteindre les **2400-5000€ brut/mois** en tant qu'artisan poissonnier.





POISSONNIER(E)

ACCES AU METIER

Pour accéder à ce métier différents niveaux de qualifications sont possibles :

- **Bac Pro** Poissonnier-Ecailleur-Traiteur/Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires
- **CAP** Poissonnier/Mareyage
- **CQP** (certificat de qualification professionnelle) :
Poissonnier
Préparateur/vendeur en produits de la mer
Poissonnier-Ecailleur-Traiteur en produits de la mer
Gestionnaire d'entreprise du commerce du Poisson et de la conchyliculture.

LIEN UTILE

<http://www.pavillonfrance.fr/metier-poissonnier> : Renseignements sur tous les métiers de la pêche.

