



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



POISSONNIER/POISSONNIÈRE

Le poissonnier ou la poissonnière vend des poissons et des coquillages fraîchement pêchés. Il ou elle sert les clients, et les conseille sur la manière de cuisiner les produits de la mer. Ce professionnel peut également, à leur demande, préparer les poissons ou ouvrir les coquillages.

Métiers proches

Mareyeur/euse

REPORTAGE

Julien, Poissonnier



1 Le matin, Julien prépare son étal avec les poissons qu'il a achetés.

2 Il coupe avec précision un poisson en deux.

3 Il enlève le gras du poisson.

4 Julien enlève aussi les arêtes avec une pince.

5 Il dépose le filet sur l'étal.

6 Il sert et conseille une cliente.

7 Julien pèse et emballe le poisson.

8 Il le donne à la cliente.

9 La cliente va payer le poisson à la caisse.



OÙ TRAVAILLE-T-IL ? OÙ TRAVAILLE-T-ELLE ?

- Il travaille dans une poissonnerie. Il se déplace aussi pour acheter des caisses de poissons à la criée ou chez un mareyeur.
- Il peut aussi proposer des plats préparés aux clients.

COMMENT SE FORMER ?

Des exemples de formations après la 3^e :

- CAP poissonnier-écailler
- Bac pro poissonnier, écailler, traiteur

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.oniseP.fr

QUELLES QUALITÉS ?

- Être soigneux car le poisson est un produit fragile
- Respecter les règles d'hygiène et la chaîne du froid
- Avoir le sens du contact
- Avoir une bonne résistance physique car on travaille dans le froid



Ce qui me plaît...

« C'est un ensemble, c'est un métier dans lequel on ne s'ennuie pas. Ce n'est jamais pareil, ça change tout le temps. J'aime le contact avec les clients, les accueillir, les satisfaire, faire de jolis étalages, mettre en valeur les poissons. C'est un métier qui n'est pas facile, car il faut se lever tôt et travailler le samedi et le dimanche matin. Mais c'est un métier que j'aime : j'exerce depuis 30 ans, c'est une passion. »

Julien, poissonnerie La Pêcherie, Montpellier (34)