



*Un métier  
pour votre avenir*  
**Poissonnier(ère)**



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

SEINE-MARITIME



Centre de Formation  
d'Apprentis

Fin connaisseur, le poissonnier trie la marchandise, contrôle sa fraîcheur et présente sur son étal poissons, coquillages et crustacés variés, en fonction des saisons et des origines de pêche. Il conseille la clientèle sur la façon de cuisiner les produits, prépare et transforme le poisson. Il complète parfois son métier par une activité de traiteur. Doté d'une sensibilité culinaire, disponible, accueillant, il prend plaisir à conseiller les gens sur le choix, la cuisson, les recettes. Habile, précis et rapide, il maîtrise les différents outils et possède une connaissance solide des variétés de poissons.

## Qualités requises

Avoir le goût des produits, le sens du commerce et du contact client. Bénéficier d'une bonne résistance physique, être capable de travailler tôt et dans le froid. Faire preuve de rigueur pour le respect de la chaîne du froid et de l'hygiène.

## Emploi

Le poisson et tous les produits de la mer en général sont les denrées les plus périssables de l'alimentation. La profession a besoin de salariés et de chefs d'entreprises qualifiés et extrêmement attentifs à ne pas interrompre la chaîne du froid. D'autres formations permettent d'occuper différents emplois : employé de poissonnerie, chef de rayon, technico-commercial dans des entreprises d'expédition et de négoce, mareyeur (intermédiaire entre le pêcheur et le commerçant).

## Promotion / Évolution

Ce secteur en expansion offre de nombreuses opportunités ! Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion des stocks, il peut créer ou reprendre une entreprise.

## Conditions d'accès à la formation

**En contrat d'apprentissage** : accessible aux jeunes de 16 à 30 ans

**En formation continue ? En contrat de professionnalisation :**

- aux jeunes de 16 ans à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale,
- aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans,
- aux bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS et AAH),
- aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion (CUI).



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

SEINE-MARITIME



Centre de Formation  
d'Apprentis

### 3 SITES DE FORMATION

#### ROUEN SIMONE VEIL

2 rue César Franck - 76000 Rouen

✉ cfarouen@cma76.fr

#### DIEPPE EUGÉNIE BRAZIER

ZI Rouxmesnil Bouteilles

Zone marron - BP 701

76206 Dieppe Cedex

✉ cfadieppe@cma76.fr

#### LE HAVRE

78-79 rue Hilaire Colombel

76600 Le Havre

✉ cfalehavre@cma76.fr



### FORMATIONS PROPOSÉS

Boulangerie

Pâtisserie

Chocolaterie

Boucherie

Charcuterie-traiteur

Poissonnerie

Cuisine

Métiers du Commerce

et de la Vente

Commercialisation

et services en HCR

Fleuristerie

Coiffure

☎ 02 35 06 38 88

[www.cfacma76.fr](http://www.cfacma76.fr) ou  [cfacma76](https://www.facebook.com/cfacma76)



**Préinscription en ligne :**  
**[www.cma76.fr/preinscription](http://www.cma76.fr/preinscription)**