



POISSONNIER

ROME : D1115

1. FORMATION - QUALIFICATION

Cet emploi est accessible avec une formation de niveau 3 (en poissonnerie, mareyage ou alimentation). Pour exercer une activité à son compte une formation comptabilité/gestion est indispensable.

2. ACTIVITE

Répondre par OUI / NON

Activités principales	Je suis capable de le faire
S'approvisionner à la criée, en dépôt ou marché de gros	
Réceptionner les marchandises	
Contrôler l'état de fraîcheur des marchandises	
Mettre en place l'étal : glace pour assurer la conservation, présentation des produits	
Stocker les réserves en chambres froides	
Nettoyer les bacs isothermes de transport et ranger	
Préparer et transformer le poisson : nettoyage, écaillage, étêtage, éviscération, filetage	
Préparer les plateaux de fruits de mer	
Afficher les prix	
Accueillir les clients, vendre, conseiller, peser, emballer, encaisser	
Ranger les produits invendus et stocker en chambres froides	
Nettoyer et désinfecter l'étal, les instruments, le plan de travail, le sol	

3. CONTRAINTES

Répondre par OUI / NON

Contraintes	Je suis capable de le faire
Travail en extérieur pour les marchés	
Exposition au froid	
Station debout prolongée	
Manutention manuelle, port de charge avec transpalette ou diable	
Gestes répétitifs des membres supérieurs	
Contraintes posturales	
Contact permanent avec la clientèle	
Amplitude horaire, travail le week-end et jours fériés	
Déplacements journaliers	