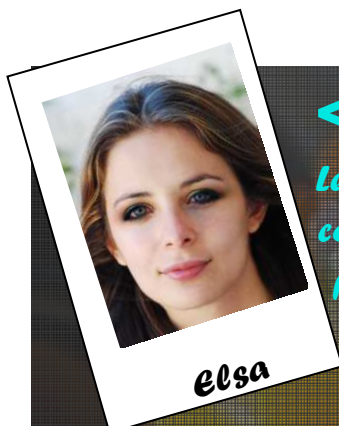


Poissonnier



<< J'ai pêché la bonne formation ...

Le métier est passionnant si on est curieux et gourmand ! Pour vendre, le conseil est crucial car la variété des produits de la mer est infinie. De plus, on exerce debout et quand on aime bouger, c'est bien.>>

Le métier :

Le poissonnier prépare et vend différentes sortes de poissons et coquillages. En vrai connaisseur, il conseille la clientèle, prépare les poissons selon ses souhaits. Chaque jour, le poissonnier participe à l'approvisionnement, à la réception, au stockage, à la transformation et à la mise en valeur des produits en rayon.

Les aptitudes requises

- Bonne condition physique
- Capacité d'initiative
- Sens de l'organisation
- Hygiène irréprochable
- Aisance relationnelle
- Sens des responsabilités

La poursuite d'études

- Une mention complémentaire employé traiteur
- Le baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur

Les débouchés

Employé de marée, dans une poissonnerie artisanales, ou au sein d'une grande surface. Il peut devenir ouvrier professionnel des produits de la mer dans une entreprise de marayage chez un grossiste.



31 rue saint Nicolas
BP 50126 Saverne
tél : 03 88 91 24 22