

POISSONNIER/ÈRE



LES ENTREPRISES
DU COMMERCE ET
DE LA DISTRIBUTION

POISSONNIER/ÈRE

Le poissonnier prépare les produits de la mer (poissons et crustacés). Il anime son rayon, veille à la présentation de l'étal et conseille les clients (cuisson, recettes, accompagnements...). Il exprime tout son savoir-faire devant le client en préparant les poissons à la demande.

QUALITÉS REQUISES

- Habileté manuelle, rigueur
- Connaissance et passion du produit
- Sens du commerce, relation client

CAP
à
Bac pro



FORMATIONS

- CAP Poissonnier
- Bac pro Poissonnier-Écailler-Traiteur
- Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Vente de produits : Marée

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- Adjoint(e)/Chef d'équipe ou de rayon
- Formateur/trice métier
- Création ou reprise d'entreprise, direction de magasin...



www.fcd.fr