

La Normandie Gourmande

**EN
SAVOIR
PLUS**

LES MÉTIERS DE LA MER

Poissonnier(ère)

Son métier

Cabillaud, hareng, coquille Saint-Jacques...
le/la poissonnier(ère) connaît tous les produits de la mer sur le bout des doigts. Son rôle est de les vendre à ses clients, à qui il/elle donne des conseils pour bien les cuisiner !

Ses missions

- Disposer sur un lit de glace les produits, de manière attrayante
- Respecter scrupuleusement la chaîne du froid
- Vider, étêter, trancher les poissons, ouvrir les coquillages... à la demande des clients
- Vendre ses produits à ses clients
- Leur apporter des conseils de préparation, de cuisson, de conservation...
- Cuire les crustacés, préparer des plats cuisinés...



Sa formation

- CAP Poissonnier ou Mareyage
- CQP ou Bac pro Poissonnier

Ce métier pourrait te plaire si :

- Tu es passionné(e) par la mer et ses animaux
- Tu es manuel(le)
- Tu es « lève-tôt »
- Tu n'as pas peur du froid et de l'humidité
- Tu es souriant(e) et tu as le sens du contact
- Tu aimes cuisiner
- Tu as une âme d'artiste
- Tu aimes rendre service
- Tu es en pleine forme et tu as de la force (pour porter les caisses de poissons)
- Tu es bon(ne) en calcul



Imagine...

Alain est poissonnier. Chaque jour, il commande des produits de la mer à un(e) mareyeur(euse) qui le livre dès 7 h du matin. Il lui reste alors 2 heures, avant l'arrivée des premiers clients, pour tout disposer sur ses étals et pour cuisiner ses plats « traiteur ».