

# BAC PRO POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR



**Un métier très qualifié, allant de l'approvisionnement à la transformation des poissons et autres produits de la mer.**

Un poissonnier a la capacité d'apprécier la qualité des produits à tous les stades. Il est donc capable de présenter les différents produits et d'assurer l'acte de vente. Il pourra exercer dans toutes les filières du secteur : la criée, les mareyeurs, les traiteurs, ...

Un métier qui exige un comportement et une tenue adaptés dans les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

## Principales missions :

Transformer, mettre en valeur et contrôler la qualité des produits de la mer

Contrôler la qualité, organiser le service d'ouverture et composer des plateaux de fruits de mer

Transformer les produits de la mer en vue de les commercialiser

Animer une équipe

Participer à la gestion de l'entreprise

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité



### DÉBOUCHÉS

- ✓ Responsable marée
- ✓ Acheteur(se)
- ✓ Poissonnier(ère)
- ✓ Ecailler
- ✓ Artisan indépendant

### QUALITÉS REQUISES

- ✓ Être en bonne condition physique (*station debout prolongée*)
- ✓ Bonne présentation vestimentaire
- ✓ Dynamique
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Curiosité
- ✓ Autonome
- ✓ Rapide
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Facilité d'adaptation
- ✓ Aptitude à communiquer
- ✓ Ponctualité



LA FORMATION

La formation doit permettre à l'apprenti(e) d'accéder progressivement à un niveau de compétences et de qualification afin de lui donner la possibilité de **le rendre immédiatement opérationnel en entreprise.**

Enseignements

Professionnel

- Gestion d'exploitation : gestion des matières premières et des consommables, gestion des moyens techniques, gestion des moyens financiers, gestion des ressources humaines,
- Création, reprise d'entreprise, développement d'activité
- Organisation de la production, transformation, fabrication
- Démarche qualité
- Communication et commercialisation

Général

- Mathématiques
- Français
- Histoire - Géographie
- Langue Vivante Etrangère
- Education Physique et Sportive
- Arts appliqués

**19 semaines de cours par an**  
**Alternance à la semaine**

Taux de rémunération d'un apprenti

	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
2 <sup>ème</sup> année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
3 <sup>ème</sup> année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	Durée d'exécution du contrat

La rémunération peut être supérieure à ces montants si l'entreprise applique des accords particuliers (convention collective ou accords de branches professionnelles, d'entreprises...)

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE :

- BTS Management Commercial Opérationnel
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client

Contacts

Pour tout renseignement et inscription :  
**05.57.52.72.90**

