



FORMATION  
CONTINUE

# CQP POISSONNIER

Qualification reconnue et certifiée par  
la branche professionnelle du commerce à prédominance alimentaire



Public

Jeunes de moins de 26 ans et demandeurs d'emploi de plus de 26 ans dans le cadre d'un contrat de professionnalisation

Salariés de la branche du commerce à prédominance alimentaire dans le cadre d'un dispositif Pro-A



Prérequis

Maîtriser les savoirs de base

Accepter le travail debout, le port de charges et les horaires décalés



Durée

Contrat de 9 mois dont 210 heures de formation en centre



Rythme

1 jour par semaine en moyenne en centre

Le reste du temps, le salarié est dans son magasin d'affectation

## OBJECTIFS

Former le candidat pour qu'il obtienne sa certification de niveau 3 et acquière les compétences et connaissances lui permettant de travailler au rayon poissonnerie d'un commerce à prédominance alimentaire.

## COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Gérer la relation client
- Maintenir le rayon en bon état marchand
- Suivre les stocks et gérer la réserve
- Evoluer dans son environnement de travail
- Ventre et conseiller le client
- Préparer et mettre en valeur les produits de la mer selon les règles d'hygiène

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

Evaluations en entreprise réalisées par le tuteur en situation professionnelle.

Validation par un jury paritaire.

Qualification reconnue et certifiée par la branche professionnelle du Commerce à Prédominance Alimentaire (détail et gros)

## DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Entrée / Sortie permanente  
Pré-inscription possible toute l'année  
Contact par mail ou par tel  
Entretien individuel

## TARIFS

Aucun frais de formation à charge pour le candidat ou la salarié  
(Pris en charge par l'Opcommerce à hauteur max de 3300€)

## ACCESSIBILITÉ

Adaptation des parcours par les référents handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référent handicap : Fabienne PASQUALE

## LIEU DE FORMATION

BASSIN Formation COBAS  
1, Boulevard des Miquelots  
33260 LA TESTE DE BUCH

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

[orientation@bassinformation-cobas.fr](mailto:orientation@bassinformation-cobas.fr) ou **05 57 52 72 90**



## La formation

### BLOCS DE COMPÉTENCES

#### Gestion de la relation client

- L'accueil, l'information et l'orientation du client
- Le traitement des réclamations clients
- Le conseil à la clientèle

#### Maintien du bon état marchand du rayon

- Le maintien du bon état marchand du/des rayon(s)
- L'implantation des produits dans le rayon (notion générale)
- La mise en valeur et la visibilité des produits dans le rayon
- Le balisage et l'étiquetage du rayon
- La Lutte contre la démarque

#### Suivi des stocks et gestion de la réserve

- La mise en œuvre des consignes en matière de réalisation d'inventaires
- L'utilisation des outils en vigueur en matière de suivi de stock
- La mise en œuvre des consignes en matière de tenue des réserves
- L'entretien du matériel de rangement et de manutention
- Le contrôle de la réception des marchandises
- L'enregistrement des entrées de stock

#### Evolution dans son environnement de travail

- L'adaptation de sa communication en fonction de son interlocuteur
- La diffusion de l'information
- Le respect des règles collectives
- Le travail en équipe et la contribution au groupe
- Le partage de son savoir-faire
- Les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
- Les évolutions numériques

#### Vente conseil

- La conduite d'un entretien de vente

#### Préparation, suivi qualité et expertise produits de la mer

- La prise et la tenue du poste
- La mise en œuvre des procédures et des consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon
- La mise en valeur des produits en vitrine réfrigérée, sur l'étal ou en rayon
- L'information et le conseil au client sur le produit et son utilisation
- La prise de commande
- La préparation et le conditionnement des produits
- L'entretien et le nettoyage du matériel, des meubles et du poste de travail

### TAUX DE RÉMUNÉRATION EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

	- de 21 ans	21 - 25 ans	26 ans et +
Salaire minimum de base (brut) Diplôme inférieur au Baccalauréat	55% du SMIC	70% du SMIC	SMIC ou 85% de la rémunération minimale conventionnelle de l'entreprise
Salaire minimum majoré (brut) Diplôme égal ou supérieur au Baccalauréat	65% du SMIC	80% du SMIC	SMIC ou 85% de la rémunération minimale conventionnelle de l'entreprise

### MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre  
Intervenants externes qualifiés

### MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées pour la formation  
Plateaux techniques et ateliers professionnels

### Et après ?

#### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES ET DÉBOUCHÉS

Employé de commerce  
en poissonnerie

#### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP poissonnier  
Tous les autres CQP  
de l'Opcommerce

### Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

[orientation@bassininformation-cobas.fr](mailto:orientation@bassininformation-cobas.fr)

ou

**05 57 52 72 90**