

CQP POISSONNIER

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

RNCP 38252



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 réaliser l'ensemble des préparations et fabrications de produits de la pêche et de spécialités poissonnières en garantissant le respect des règles d'hygiène.

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
- Vendre 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.

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.

Référents handicap :
Audrey PERRAUD/ Fabienne PASQUALE

Voir nos conditions d'accessibilité sur
<https://www.agglo-cobas.fr/bassin-formation/>

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@bassininformation-cobas.fr ou

05 57 52 72 90



@cobaslagglo



@agglocobas2024

Blocs de Compétences

La certification est acquise par la validation des 5 blocs de compétences mais ils peuvent être validés indépendamment

Bloc 1 - Gérer la relation client

- Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement
- Informar le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement
- Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client
- Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles

Bloc 2 - Mettre en rayon libre-service

- Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service
- Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service
- Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée
- Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement

Bloc 3 - Gérer les stocks en réserve

- Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur
- Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement
- Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri
- Entretien le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement

Bloc 4 - Transformer des produits de la pêche

- Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur
- Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement
- Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri
- Entretien le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement

Bloc 5 - Vendre des produits de la pêche

- Mettre en étalage les produits de poissonnerie en respectant les spécificités des produits
- Entretien l'étalage de produits de poissonnerie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture
- Entretien les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon pêche
- Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin
- Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de pêche en vente
- Préparer les produits de pêche en respectant les demandes clients et consignes du magasin
- Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre
Intervenants externes qualifiés

MOYENS MATÉRIELS

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

TAUX DE RÉMUNÉRATION

	- 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

Et après ?

STATISTIQUES 2022 (Chiffres France Compétences)

- Nombre de certifiés en France : 61
- Taux d'insertion global à 6 mois : 100%
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 100%

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Poissonnier
- Vendeur au rayon marée
- Vendeur produits de la mer

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

- CAP poissonnier
- Tous les autres CQP de l'Opcommerce

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Le titulaire du CQP Poissonnier travaille au rayon marée d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire