Date d'établissement de la fiche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ Renseigné par : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Employeur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date d'embauche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_\_   
Contrat : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Temps de travail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Niveau** | **0 = Néant** | **1 = Potentiel** | **2 = Faible** | **3 = Moyen** | **4 = Intense** |

**Lieux de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| poissonnerie |  | chambre froide |  |
| rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché |  | marché |  |
| marché de gros |  | véhicule réfrigéré |  |
| camion-boutique |  | criée |  |

**Organisation du travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| contact avec les clients |  | travail le week-end |  |
| fluctuation hebdomadaire de la charge de travail |  | rythme dicté par la clientèle |  |
| très tôt le matin |  |  |  |

**Tâches**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| acheter et passer les commandes |  | acheter à la criée |  |
| réceptionner, déballer et vérifier les arrivages |  | préparer et dresser le lit de glace |  |
| mettre en place les poissons sur le lit de glace |  | servir les clients |  |
| préparer les poissons |  | peser |  |
| encaisser |  | donner des recettes et conseils de cuisson |  |
| conditionner en barquettes |  | entretenir la zone de préparation |  |
| gérer les déchets |  | entretenir fréquemment le sol |  |
| entretenir l'étalage et rafraîchir la glace |  | remballer les produits en caissettes |  |
| stocker et ranger les caissettes en chambre froide |  | nettoyer et désinfecter les outils en fin de poste |  |
| nettoyer et désinfecter l'étal et la zone de préparation |  | manipuler et travailler les denrées alimentaires |  |
| procéder à la salaison, au fumage et au saurissage des poissons |  | cuire les coquillages et les crustacés |  |
| cuisinier des plats (poissonnier) |  | entretenir et nettoyer l'aquarium ou vivier |  |
| nettoyer la chambre froide |  | affûter les couteaux |  |
| conduire un camion-boutique |  | conduire un véhicule utilitaire |  |

**Outils et équipements**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| étal du poissonnier |  | bac à glace |  |
| caissette en polystyrène |  | pelle à glace |  |
| couteaux en poissonnerie |  | support pour couteaux |  |
| fusil pour affiler |  | écailleur |  |
| filmeuse |  | machine à glace |  |
| table de préparation |  | centrale de nettoyage/ désinfection en agroalimentaire |  |
| vivier |  | ciseaux |  |
| balance |  |  |  |

**Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| clientèle |  | produits de la mer |  |
| glace |  | eau froide |  |
| produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  |  |  |

**Tenue de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| coiffe |  | bottes avec semelles antidérapantes |  |
| tablier imperméable |  |  |  |

*Fiche de poste du 13/09/2025 issue de la FMP Poissonnier, consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)