

Poissonnier

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Métiers apparentés

Assistant de fabrication de l'alimentation (commis de marée, ouvrier de marée, ouvrier fileteur, commis poissonnier)
Chef poissonnier
Commerçants et assimilés, salariés de leur entreprise
Commerçants et assimilés, salariés de leur entreprise / Poissonnier
Commis poissonnier
Cuisiniers et commis de cuisine
Cuisiniers et commis de cuisine / Commis poissonnier (hôtel, restaurant), ouvrier qualifié, employé
Cuisiniers et commis de cuisine / Poissonnier (hôtel, restaurant), ouvrier qualifié, non qualifié, employé
Manutentionnaires non qualifiés
Manutentionnaires non qualifiés / Commis de marée
Manutentionnaires non qualifiés / Employé de marée
Poissonnier
Poissonnier de restaurant
Préparateur en produits de la pêche (écailler, poissonnier traiteur et vendeur)
Vendeurs en alimentation
Vendeurs en alimentation / Vendeur poissonnier, employé

Codes

- **CITP88** : 7411
- **CITP2008** : 7511
- **PCS-ESE 2003** : 636d
- **ROME1999** : 13212
- **PCS-ESE 2003** : 220x
- **PCS-ESE 2003** : 554a
- **PCS-ESE 2003** : 676a
- **ROME1999** : 47124
- **ROME1999** : 47141

DESCRIPTIF

Spécialiste des produits de la pêche, le poissonnier :

- achète, transforme et vend poissons, coquillages et crustacés.
 - réalise l'ensemble ou une partie des opérations de préparation des produits frais de la pêche (poissons de mer, poissons de rivière, coquillages, crustacés...) en vue de leur commercialisation au détail.
 - assure le stockage, la mise en place des étalages, le travail de la glace, la "remballe", la vente des produits préparés ainsi que le conseil à la clientèle.
 - peut parfois réaliser des préparations culinaires (conserves, charcuterie de poisson, plats cuisinés...). Peut aussi assurer les tâches relatives à l'approvisionnement auprès des marchés de gros.
- (Source UPA, ROME).

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

En 2020 on compte:

- 3760 entreprises de commerce de poissons (hors professionnels exerçant sur halles et marchés)
- 1110 entreprises de vente de poissons sur éventaires et marchés

Le nombre d'entreprises sans salarié progresse et représente 53%

La branche poissonnerie compte 12 200 salariés en 2021

Source : Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation Tableau de bord 2023 poissonnerie

Formation professionnelle :

CAP Poissonnier (en apprentissage ou en lycée professionnel).

BEP Poissonnier.

Bac Pro métiers de l'alimentation.

BM Poissonnier.

Evolution de carrière

Installation à son compte (boutique ou marché).

Chef de rayon en grande surface.

Fiche socio démographique issue de la **FMP Poissonnier** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>