|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| NOM Prénom : |  |
| POSTE OCCUPE : |  |
| DATE D'EMBAUCHE : | \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ |
| ENTREPRISE : |  |
| TYPE DE CONTRAT : |  |
| TEMPS DE TRAVAIL/SEMAINE : |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
| FICHE RENSEIGNEE PAR : |  |
| FICHE ETABLIE LE : | \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ |
|  |  |
|  |  |

 |

## Lieux de travail

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des lieux de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| poissonnerie |  | inadaptation des locaux, états des sols (glissants, encombrés, sur plusieurs niveaux…), éclairage inadapté, chauffage |
| chambre froide |  | froid interieur positif, froid interieur negatif |
| rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché |  | espace de travail avec sol glissant |
| marché |  | bruit de fond, intemperie  |
| marché de gros |  | horaire d'ouverture tres matinal (cf organisation), coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu) |
| véhicule réfrigéré |  |  |
| camion-boutique |  | espace de travail sousdimensionné, froid interieur positif |
| criée |  | bruit de fond, situation entrainant une charge psychologique, espace de travail avec circulation piéton véhicule, espace de travail avec sol glissant, courant d'air |
| autres : |  |  |

## **Organisation du travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques de l'organisation** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| horaires de travail : à préciser |  |  |
| contact avec les clients |  | humeur des clients generant une charge mentale particuliere, travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions |
| travail le week-end |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés |
| fluctuation hebdomadaire de la charge de travail |  | rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale |
| rythme dicté par la clientèle |  |  |
| très tôt le matin |  |  |
| autres : |  |  |

## **Tâches**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tâches** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| acheter et passer les commandes |  |  |
| acheter à la criée |  |  |
| réceptionner, déballer et vérifier les arrivages |  |  |
| préparer et dresser le lit de glace |  | nuisances du poissonnier, effort de poussée et de traction, posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis, ambiance thermique froide, mouvement répétitif du membre supérieur |
| mettre en place les poissons sur le lit de glace |  | travail sous contrainte de temps imposee, posture |
| servir les clients |  | humeur des clients generant une charge mentale particuliere |
| préparer les poissons |  | outil tranchant, piqures septiques, erysipelothrix rhusiopathiae |
| peser |  |  |
| encaisser |  | manipulation d'argent et de valeurs, situation entrainant une charge mentale particuliere, fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite, braquage, hold-up |
| donner des recettes et conseils de cuisson |  |  |
| conditionner en barquettes |  |  |
| entretenir la zone de préparation |  |  |
| gérer les déchets |  |  |
| entretenir fréquemment le sol |  | espace de travail avec sol glissant |
| entretenir l'étalage et rafraîchir la glace |  | eau < 10° |
| remballer les produits en caissettes |  | effort de poussée et de traction, ambiance thermique froide |
| stocker et ranger les caissettes en chambre froide |  | effort de poussée et de traction |
| nettoyer et désinfecter les outils en fin de poste |  | produit de désinfection (cf produits) |
| nettoyer et désinfecter l'étal et la zone de préparation |  | nettoyant desinfectant alimentaire |
| manipuler et travailler les denrées alimentaires |  |  |
| procéder à la salaison, au fumage et au saurissage des poissons |  | chlorure de sodium |
| cuire les coquillages et les crustacés |  |  |
| cuisinier des plats (poissonnier) |  | contact avec des plats chauds |
| entretenir et nettoyer l'aquarium ou vivier |  |  |
| nettoyer la chambre froide |  | nettoyant desinfectant alimentaire, ambiance thermique froide |
| affûter les couteaux |  | instruments tranchants coupants en métier de bouche |
| conduire un camion-boutique |  | contrainte de la conduite VL professionnelle, déplacement routier |
| conduire un véhicule utilitaire |  | déplacement routier, contrainte de la conduite VL professionnelle, posture assise |
| autres : |  |  |

## **Outils et équipements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des outils et équipements** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| étal du poissonnier |  |  |
| bac à glace |  |  |
| caissette en polystyrène |  |  |
| pelle à glace |  |  |
| couteaux en poissonnerie |  | instrument tranchant piquant coupant (hors milieu de soins) |
| support pour couteaux |  |  |
| fusil pour affiler |  |  |
| écailleur |  |  |
| filmeuse |  |  |
| machine à glace |  |  |
| table de préparation |  |  |
| centrale de nettoyage/ désinfection en agroalimentaire |  |  |
| vivier |  |  |
| ciseaux |  | objets coupants |
| balance |  |  |
| autres : |  |  |

## **Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des produits utilisés ou des publics concernés** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| clientèle |  | contact avec la clientele generant une charge mentale particuliere |
| produits de la mer |  | proteine animale, piqures septiques |
| glace |  |  |
| eau froide |  | eau < 10° |
| produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  | nettoyant desinfectant alimentaire |
| autres : |  |  |

##  **Tenue de travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tenues de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| coiffe |  |  |
| bottes avec semelles antidérapantes |  |  |
| tablier imperméable |  |  |
| autres : |  |  |

|  |
| --- |
| SYNTHESE : |
| INFORMATIONS DONNEES /DOCUMENTS REMIS |

*Fiche d'entretien professionnel générée le 01/07/2025 issue de la FMP Poissonnier, consultable sur le site :*

[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)