CQP Poissonnier – F/H

Mis à jour le 12 mai 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Aucun

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Non certifiant

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

210 heures

Validation

- **CQP Poissonnier**
  RNCP38252

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Evaluation en fin de formation

Modalités de suivi

Télécharger la fiche formation :

CQP poissonnier – GNA

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Non

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le **titulaire du CQP Poissonnier** intervient dans le cadre de la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de produits de la pêche et de spécialités poissonnières en garantissant le respect des règles d'hygiène. Il est amené à travailler pour les entreprises de tailles variées de la branche du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (hypermarchés, supermarchés, etc.).

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de manière autonome de :

- Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive
- Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive
- Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service
- Maintien du bon état marchand du rayon libre-service
- Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
- Maintien du bon état de la réserve
- Mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité
- Réalisation d'un produit fini
- Préparation à la vente de produits de poissonnerie
- Accompagnement à la vente de produits de poissonnerie

Contenu

- **Module 1 – Gérer la relation client**
  Accueil, information et orientation client
  Traitement des réclamations
  Prise en charge du client
- **Module 2 – Suivi des stocks et gestion de la réserve**
  Réalisation des inventaires
  Suivi des stocks
  Tenue de la réserve
  Réception des marchandises
- **Module 3 – Évolution dans son environnement de travail**
  Partage des informations au sein de l'équipe
  Travail en équipe
  Compréhension de son environnement de travail
- **Module 4 – Vente conseil**
  Conduite d'un entretien de vente
  Destination culinaire
- **Module 5 – Préparation, suivi qualité et expertise produits de la mer**
  Implantation du rayon marée
  Informations et conseil dur les produits du rayon marée
  Entretien du matériel et des installations spécifiques au rayon marée

Modalités pédagogiques

- La formation se déroule sur les plateaux techniques du lycée des métiers Jules Verne à Saverne.
- Les stagiaires ont un accès internet individuel en salle informatique ou au centre de ressources et de documentation de l'établissement.

Profil des intervenants

CQP Poissonnier – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38252
- Formacode : 34506 : Vente produit mer
- Code NSF : 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
- Code ROME : D1105 - Poissonnerie

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Sélection organisée par l'entreprise.
- Les délais d'accès à nos formations varient de 14 jours à 4 mois en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Financements possibles

OPCO
Plan formation entreprise
CPF

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

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

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
  67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-nord-alsace.com/