

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 27906**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Employé polyvalent des produits de la mer

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) du mareyage et de la salaison - Union du mareyage français	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3256 - Mareyeurs-expéditeurs

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'employé polyvalent des produits de la mer réalise l'ensemble des activités de préparation des produits de la mer dans le respect des procédures et des règles de traçabilité, de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement.

Il réalise les activités de production, dans un atelier, sous la responsabilité d'un responsable de production ou du directeur de l'entreprise en fonction de la taille et de l'organisation de l'entreprise.

Ses principales activités sont les suivantes :

- Réalisation d'opérations de production des produits de la mer : premières transformations (étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage,.....) filetage, parage, conditionnement des produits,
- Contrôle des produits de la mer et tri qualité de 1er niveau
- Opérations logistiques : étiquetage, allotissement, stockage
- Entretien du poste de travail et du matériel

En fonction des spécialités de son entreprise l'employé polyvalent des produits de la mer peut également réaliser des activités complémentaires telles que :

Réalisation des opérations de salage et de fumage

Préparation de coquillages et crustacés

Conduite d'un équipement automatisé de transformation ou de conditionnement des produits de la mer

Préparation de commandes

Le CQP atteste de 9 compétences :

Compétence 1 : Apprécier les caractéristiques des produits de la mer (matière première et produits finis) et la conformité à un cahier des charges

Compétence 2 : Préparer et organiser son plan de travail

Compétence 3 : Réaliser les activités de transformation des produits de la mer : étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage...

Compétence 4 : Réaliser des opérations de filetage

Compétence 5 : Réaliser des opérations de conditionnement des produits de la mer

Compétence 6 : Réaliser des opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel

Compétence 7 : Réaliser des opérations de logistique (allotissement, stockage et palettisation)

Compétence 8 : Transmettre, recevoir des informations et travailler en équipe

Compétence 9 : Appliquer les règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

Il peut être complété par un ou plusieurs certificats de compétence complémentaire:

- Conduite d'un équipement automatisé de transformation ou de conditionnement des produits de la mer
- Préparation et cuisson des coquillages et crustacés
- Techniques de salage et fumage
- Préparation de commandes de produits de la mer

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Les titulaires du CQP Employé polyvalent des produits de la mer exercent leur activité dans les entreprises de mareyage.

Le secteur comptabilise 580 entreprises et 680 établissements dont 61% de TPE (moins de 10 salariés) en 2009.

Les entreprises de mareyage emploient 8800 salariés dont 8100 ETP. 16% des salariés sont employés dans les TPE. Les salariés sont répartis de la façon suivante :

- 10% de cadres
- 11% de professions intermédiaire
- 18% d'employés
- 61% d'ouvriers qui constituent la cible du présent CQP.

Le CQP est en lien avec le métier d'employé polyvalent des produits de la mer. Les autres appellations les plus utilisées par les professionnels pour désigner ce métier sont les suivantes : employé de marée polyvalent, ouvrier de marée, employé de production, fileteur.

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1105 : Poissonnerie

Réglementation d'activités :

Les entreprises de mareyage sont soumises à des règles strictes de sécurité sanitaire, d'hygiène et de traçabilité afin de respecter la qualité des produits de la mer qu'elles transforment. Le titulaire du CQP Employé polyvalent des produits de la mer doit respecter et appliquer l'ensemble des règles.

Modalités d'accès à cette certification**Descriptif des composantes de la certification :**

Le CQP se compose de 9 blocs de compétences obligatoires (blocs n°1 à 9) et de 4 blocs de compétences optionnels (blocs n°10 à 13). Le CQP est délivré aux candidats qui ont validé les 9 blocs de compétences obligatoires.

Ces blocs de compétences sont accessibles par la formation continue (voir modalités d'évaluation ci-dessous) et par la validation des acquis de l'expérience (VAE).

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 27906 - Apprécier les caractéristiques des produits de la mer (matière première et produits finis) et la conformité à un cahier des charges	<p>Capacités attestées : Identifier les caractéristiques des produits Evaluer la qualité des produits Identifier les anomalies et mettre en oeuvre les mesures correctives adaptées</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé. - Entretien avec le candidat portant sur les activités de contrôle qu'il réalise pour différents types de produits de la mer L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 27906 - Conduite d'un équipement automatisé	<p>Capacités attestées : Réaliser les opérations de démarrage et d'arrêt, réaliser les réglages simples en respectant les consignes de sécurité et les procédures Alimenter l'équipement en produits consommables en respectant les consignes de sécurité Surveiller le bon fonctionnement, prendre les mesures adaptées aux anomalies détectées, réaliser les opérations d'entretien de premier niveau de l'équipement automatisé.</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités de conduite d'un équipement automatisé de transformation ou de conditionnement pratiquées par le candidat ou mises en situations au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de conduite d'équipement automatisé qu'il réalise L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 27906 - Réaliser des opérations de logistique (allotissement, stockage et palettisation)</p>	<p>Capacités attestées : Distribuer les produits en production ou en zone de stockage en fonction des transformations à réaliser Stocker dans la zone appropriée en fonction du produit, du client de la zone géographique.</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités de logistique pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de logistique qu'il réalise L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 27906 - Réaliser des opérations de conditionnement des produits de la mer</p>	<p>Capacités attestées : Contrôler et utiliser les consommables adaptés à la nature du produit à sa conservation et à sa destination Réaliser le conditionnement et l'étiquetage en respectant les consignes Vérifier la conformité des emballages réalisés au cahier des charges.</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités de conditionnement pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de conditionnement qu'il réalise L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 27906 - Réaliser des opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel</p>	<p>Capacités attestées : Nettoyer et désinfecter le poste de travail, les équipements et matériels en respectant les règles d'hygiène Vérifier l'état de propreté du poste de travail, identifier les anomalies et prendre les mesures correctives adaptées Maintenir l'état de propreté du poste de travail tout au long de la production, entretenir les outils (affutage,...)</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de nettoyage et d'entretien de son poste de travail et du matériel qu'il réalise L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>

INTITULÉ	DESRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 27906 - Préparer et organiser son plan de travail</p>	<p>Capacités attestées : Préparer son poste de travail (consommables, matériel, équipements) organiser son poste et son travail pour optimiser la qualité et la productivité</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle du candidat lors de la préparation et de l'organisation de son poste de travail ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités qu'il réalise lors de la préparation de son poste de travail L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>
<p>Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 27906 - Réaliser les activités de transformation des produits de la mer : étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage...</p>	<p>Capacités attestées : Mettre en oeuvre les techniques adaptées aux espèces traitées Utiliser les outils ou équipements les plus adaptés à la technique de transformation Utiliser les équipements en respectant les consignes et les règles de sécurité surveiller le bon fonctionnement des équipements selon les consignes</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités de transformation pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de transformation qu'il réalise pour différents types de produits de la mer. L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>
<p>Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 27906 - Réaliser des opérations de filetage</p>	<p>Capacités attestées : Mettre en oeuvre les techniques de parage de découpe et de filetage adaptées aux espèces traitées Choisir et utiliser les outils les mieux adaptés à la technique de filetage Contrôler l'aspect des filets après opération</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observation en situation professionnelle des activités de filetage pratiquées par le candidat pour différents types de produits de la mer ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de filetage qu'il réalise pour au moins une espèce de poissons blancs, une espèce de poissons plats et une espèce de salmonidés L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 27906 - Transmettre, recevoir des informations et travailler en équipe</p>	<p>Capacités attestées : Renseigner les données de production sur le support approprié Communiquer en utilisant correctement le langage technique en usage dans la profession Adapter son activité aux besoins de l'organisation et au travail en équipe;</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur la transmission d'informations, le renseignement de document et le travail en équipe dans son activité professionnelle L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>
<p>Bloc de compétence n°10 de la fiche n° 27906 - Appliquer les règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement</p>	<p>Capacités attestées : Appliquer les procédures et instructions liées à la traçabilité et à la qualité, les règles d'hygiène et de sécurité Identifier les risques pour les personnes, les produits, les équipements et l'environnement liés à l'activité réalisée Utiliser correctement les moyens de prévention et de protection Réaliser le tri des déchets selon les règles en vigueur appliquer les gestes et postures et les règles ergonomiques définies au poste de travail.</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle ou mises en situation au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur l'application des règles, le tri des déchets et la mise en oeuvre de moyens de prévention et de protection dans son activité quotidienne L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>
<p>Bloc de compétence n°11 de la fiche n° 27906 - Préparation de commandes des produits de la mer</p>	<p>Capacités attestées : Repérer, prélever les produits à expédier dans les zones de stockage en fonction de leur localisation et de l'ordre de départ, respecter les contraintes de délais Enregistrer les mouvements de stock en utilisant les outils en vigueur dans l'entreprise Vérifier la conformité des documents de transport, Identifier les anomalies et prendre les mesures correctives.</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités de préparation de commandes pratiquées par le candidat ou mises en situations au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de préparation de commandes qu'il réalise L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°12 de la fiche n° 27906 - Préparation et cuisson des coquillages et des crustacés	<p>Capacités attestées : Nettoyer, calibrer, trier les coquillages et crustacés selon le cahier des charges et les consignes Utiliser les techniques de préparation spécifiques et les techniques de cuisson adaptées aux coquillages et aux crustacés.</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités de préparation et de cuisson de coquillages et de crustacés pratiquées par le candidat ou mises en situations au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de préparation et de cuisson de coquillages et crustacés qu'il réalise pour différents coquillages et crustacés L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>
Bloc de compétence n°13 de la fiche n° 27906 - Salage et fumage	<p>Capacités attestées : Préparer et contrôler les consommables nécessaires à la technique de salage ou de fumage utilisée Réaliser les opérations de fumage et de salage adaptées aux produits en respectant les consignes Contrôler les étapes de fumage ou de salage et l'aspect du produit obtenu</p> <p>Modalités d'évaluation : - Observations en situation professionnelle des activités de salage et fumage pratiquées par le candidat ou mises en situations au sein d'un organisme de formation agréé - Entretien avec le candidat portant sur les activités de salage et fumage qu'il réalise L'évaluation est réalisée par 2 évaluateurs: un professionnel du métier et un formateur professionnel d'un organisme de formation agréé par le CPNEFP</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI/NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Le jury de la CPNEFP est composé de 50% de représentants "employeurs" et 50% de représentants des "organisations syndicales". Le jury peut comporter un évaluateur formateur d'un organisme de formation agréé avec voix consultative
En contrat de professionnalisation	X	Le jury de la CPNEFP est composé de 50% de représentants "employeurs" et 50% de représentants des "organisations syndicales". Le jury peut comporter un évaluateur formateur d'un organisme de formation agréé avec voix consultative
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2012	X	Le jury de la CPNEFP est composé de 50% de représentants "employeurs" et 50% de représentants des "organisations syndicales". Le jury peut comporter un évaluateur formateur d'un organisme de formation agréé avec voix consultative
---	---	---

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 23 février 2017 publié au Journal Officiel du 03 mars 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Employé polyvalent des produits de la mer" avec effet au 03 mars 2017, jusqu'au 03 mars 2022. Autorité responsable : Union du mareyage français instructeur - CPNEFP du mareyage et de la salaison

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 07 avril 2017 publié au Journal Officiel le 21 avril 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Modification du nom de l'organisme certificateur.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.agefos-pme.com

www.mareyeurs.org

Lieu(x) de certification :

UMF

212 avenue du Maine

75014 Paris

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Création du CQP Employé Polyvalent des produits de la mer par décision du 16 janvier 2004

Décision de rénovation du CQP le 13 décembre 2012