

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31363**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Préparateur-vendeur en 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) de la branche professionnelle de la poissonnerie - Confédération nationale des poissonniers	Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3243 - Poissonnerie (Commerce de détail, gros et demi-gros)

#### Code(s) NSF :

213w Vente technico-commerciale des produits de la forêt et de la pêche, 221w Commercialisation de produits alimentaires

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le préparateur vendeur en produits de la mer a pour mission d'écouter, conseiller sa clientèle sur le choix des produits de la mer, la façon de les cuisiner, de renseigner sur les produits traiteur en vente mais aussi de commercialiser tous les produits du commerce. Le préparateur vendeur met également en œuvre un processus de transformation et de préparation des produits de la mer (poissons de toutes sortes, crustacés, coquillages) et produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de la législation en vigueur.

Il/elle réalise les activités suivantes :

- Mise en place du point de vente des produits de la mer
- Accueil, conseil et vente des produits de la mer et produits traiteur du point de vente
- Mise en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide de bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant

Et selon la spécialisation choisie par le vendeur-préparateur et l'organisation du point de vente :

- le filetage de poissons,
- la préparation de plateaux de fruits de mer,
- la préparation de produits traiteur crus ou cuits.

Les Capacités attestées

Bloc 1 : Réaliser la mise en place du point de vente des produits de la mer

- C1 - Démarrer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène.
- C2 - Participer à la préparation de l'étal et à la mise en place des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- C3 - Réaliser le suivi des stocks et l'approvisionnement.

Bloc 2 : Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente

- C4 - Accompagner le client dans son acte d'achat.
- C5 - Vendre et préparer les produits de la mer et produits traiteur selon la commande du client.

Bloc 3 : Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant

- C6 - Participer au contrôle qualité des produits réceptionnés.
- C7 - Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail et de ses équipements.

Bloc 5 : Optionnels selon la spécialisation choisie par le candidat

Bloc 4 : Réaliser le filetage de poissons

- C8 - Organiser son activité selon le planning de production.
- C9 - Mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation du poisson.

Bloc 5 : Réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer

- C10 - Organiser son activité selon le planning de production.
- C11 - Mettre en œuvre les techniques de préparation des coquillages, crustacés et mollusques.
- C12 - Réaliser les différentes étapes de cuisson des coquillages, crustacés et mollusques dans le respect des modes opératoires.

Bloc 6 : Réaliser la préparation de produits traiteur crus ou cuits

- C13 - Organiser son activité selon le planning de production.
- C14 - Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits traiteur

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

Secteur alimentaire / alimentation de détail / poissonnerie

Vendeur conseil en poissonnerie - Préparateur vendeur en poissonnerie - Vendeur conseil en produits traiteur Préparateur fileteur - Poissonnier écailler

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1105 : Poissonnerie

D1106 : Vente en alimentation

D1107 : Vente en gros de produits frais

D1507 : Mise en rayon libre-service

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composants de la certification :

3 blocs troncs communs

B1 : Réaliser la mise en place du point de vente des produits de la mer

B2 : Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente

B3 : Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant

+ 1 bloc de spécialité obligatoire à choisir parmi :

B4 : Réaliser le filetage de poissons

B5 : Réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer

B6 : Réaliser la préparation de produits traiteur crus ou cuits

### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31363 - Réaliser la mise en place du point de vente des produits de la mer	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■C1 - Démarrer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène.</li><li>■C2 - Participer à la préparation de l'étal et à la mise en place des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</li><li>■C3 - Réaliser le suivi des stocks et l'approvisionnement.</li></ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité, à partir de matières d'œuvres fournies et de consignes, à préparer un étal de produits de la mer.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31363 - Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■C4 - Accompagner le client dans son acte d'achat.</li><li>■C5 - Vendre et préparer les produits de la mer et produits traiteur selon la commande du client.</li></ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser une vente de produits de la mer, depuis l'identification des besoins du client, le conseil et la vente des produits de la mer puis la clôture de la vente.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31363 - Réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■C10 - Organiser son activité selon le planning de production.</li><li>■C11 - Mettre en œuvre les techniques de préparation des coquillages, crustacés et mollusques.</li><li>•C12 - Réaliser les différentes étapes de cuisson des coquillages, crustacés et mollusques dans le respect des modes opératoires.</li></ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer.</p> <p>Le candidat devra :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•réaliser l'ouverture de l'ensemble des coquillages fournies,</li><li>•préparer les crustacés,</li><li>•mettre en œuvre des techniques de composition de plateaux de fruits de mer.</li></ul> <p>Il sera également demandé au candidat de contrôler la qualité des produits fournis, préparer son poste de travail et organiser sa production.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31363 - Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■C6 - Participer au contrôle qualité des produits réceptionnés.</li> <li>■C7 - Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail et de ses équipements.</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser une préparation spécifique des produits de la mer : filetage de poissons ou préparation de plateaux de fruits de mer ou préparation de produits traiteur crus ou cuits.</p> <p>Pour chacune des préparations culinaires, il sera demandé au candidat de contrôler la qualité des produits fournis, préparer son poste de travail et organiser sa production.</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31363 - Réaliser le filetage de poissons	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■C8 - Organiser son activité selon le planning de production.</li> <li>■C9 - Mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation du poisson.</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser le filetage de poissons.</p> <p>Le candidat devra mettre en œuvre des techniques de préparation simples ou élaborées de poissons ronds et plats.</p> <p>Il sera également demandé au candidat de contrôler la qualité des produits fournis, préparer son poste de travail et organiser sa production.</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31363 - Réaliser la préparation de produits traiteur crus ou cuits	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■C13 - Organiser son activité selon le planning de production.</li> <li>■C14 - Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits traiteur</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Mise en situation professionnelle reconstituée observée par deux professionnels évaluateurs au cours de laquelle le candidat est invité à réaliser des préparations culinaires chaudes ou froides de type « traiteur ».</p> <p>Il sera également demandé au candidat de contrôler la qualité des produits fournis, préparer son poste de travail et organiser sa production.</p>

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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	Jury constitué de : <ul style="list-style-type: none"> <li>•2 représentants au minimum des organisations patronales.</li> <li>•2 représentants au minimum des organisations syndicales de salariés.</li> </ul>
En contrat de professionnalisation	X	Jury constitué de : <ul style="list-style-type: none"> <li>•2 représentants au minimum des organisations patronales.</li> <li>•2 représentants au minimum des organisations syndicales de salariés.</li> </ul>

Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2017	X		Jury constitué de : • 2 représentants au minimum des organisations patronales. • 2 représentants au minimum des organisations syndicales de salariés.

	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 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Préparateur-vendeur en produits de la mer » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023.

#### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

#### Références autres :

Arrêté du 8 octobre 2004 publié au Journal Officiel du 10 octobre 2004 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans

### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

#### Autres sources d'information :

<http://www.confederationdespoissonniers.fr/>

<https://www.uniondelapoissonnerie.org/>

<http://www.opcalim.org/>

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

#### Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle de la poissonnerie - Confédération nationale des poissonniers : Île-de-France - Val-de-Marne ( 94) [Rungis]

Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers de France (CNPEF) - 1, rue de Concarneau - Marée 30321 - 94569 RUNGIS Cedex.

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

Se rapprocher de la Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers de France pour obtenir la liste des organismes de formation habilités par CPNEFP de la branche professionnelle de la poissonnerie.

#### Historique de la certification :

Ce CQP remplace le « CQP Préparateur vendeur en produits de la mer ».

Accord-cadre sur les certificats de qualification professionnelle (CQP) de la poissonnerie du 20/12/2001

Accord multi branches du 29/05/2015 sur la reconnaissance et l'inscription au RNCP des CQP transversaux du secteur alimentaire  
Avenant n°1 du 25/04/2017 à l'accord multi branches du 29 mai 2015 sur la reconnaissance et l'inscription au RNCP de certificats de qualification professionnelle transversaux du secteur alimentaire - Annexe n°4

Accord du 30/10/2014 sur la formation professionnelle dans diverses branches de la filière alimentaire

Procès-verbal du 13/06/2017 de la CPNE-FP de la branche professionnelle de la poissonnerie validant la création du CQP Vendeur-préparateur en produits de la mer

**Certification précédente :** Préparateur-vendeur en produits de la mer