



CUISINIER(ÈRE)-TRAITEUR EN POISSONNERIE

Branche :  **Poissonnerie** Fiche ROME : **G1602**

Le/la cuisinier(ère)-traiteur en poissonnerie fabrique des plats cuisinés à base de produits de la mer (terrines et rillettes de poissons, lasagnes de la mer, huitres chaudes, paella, poisson cru mariné, tartares, sushis, ceviche, etc.) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Fiche synthétique métier Cuisinier(ère) – traiteur en poissonnerie v 21 09 2021

Activités professionnelles

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication de plats traiteurs chauds et froids à base de produits de la mer dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits cuisinés
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – **Rigueur et fiabilité** – Travail en équipe

Conditions d'exercice et spécificités

Le/la cuisinier(ère)-traiteur en poissonnerie exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente.

Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de cuisinier-traiteur, poissonnier-écailler, boucher-tripier, charcutier-traiteur, tourier, boulanger, glacier, chocolatier, pâtissier et pâtissier-traiteur.

Découpage en blocs de compétences

La fiche métier détaillée ci-dessous décrit **les blocs de compétences et les compétences associées**, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

[Fiche détaillée métier Cuisinier\(ère\) – traiteur en poissonnerie v 21 09 2021](#)

Les parcours de formation

Niveau III

[CAP Cuisine - RNCP n°38430](#) →

[MC Employé traiteur - RNCP n°37566](#) →

Niveau IV

[Bac pro cuisine - RNCP n°37910](#) →

[BP Ars de la cuisine](#) →