

Poissonnier/ Poissonnière

Le poissonnier prépare les produits de la pêche (poissons et crustacés). Il anime son rayon, veille à la présentation de l'étal et conseille les clients (cuisson, recettes, accompagnements...). Il exprime tout son savoir-faire devant le client en préparant les poissons à la demande.





FORMATIONS

- · CAP Poissonnier-Écailler
- · Bac pro Poissonnier-Écailler-Traiteur
- COP Poissonnier/Poissonnière

•••

QUALITÉS REQUISES

- · Habileté manuelle, rigueur
- · Connaissance et passion du produit
- Sens du commerce, relation client

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- Adjoint/Adjointe ou Chef/Cheffe d'équipe ou de rayon
- Formateur/Formatrice métier
- Création ou reprise d'entreprise, direction de magasin...



SCANNEZ ICI

pour voir la fiche complète

100 métiers à découvrir dans le commerce et la distribution!



Retrouvez des offres d'emploi sur horizons-commerce.fr

Et aussi des témoignages, des vidéos, des jeux, des quiz...