

Poissonnier U



Infos pratiques

Type de formation

Formation en alternance

Public

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de poissonnier

Pré requis

Accessible avec ou sans diplôme

Durée

9 mois dont 30 jours (210 heures)
en centre de formation U

Nombre de participants

5 personnes minimum

Modalités d'accès

Admission sur dossier et entretien de sélection

Délai d'accès

A l'acceptation du dossier de candidature.
Dépôt du dossier : du 15 mars au 1er septembre

Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail

Lieux de formation

En centre de formation U
Un apprentissage **près de chez vous** grâce à notre réseau de **1 600 magasins U**

Formateurs

Formateurs experts métier

Modalités d'évaluation

Contrôle continu

Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences : Validation complète

Tarif

Formation non payante et rémunérée dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'une reconversion ou promotion par l'alternance (Pro-A)

[Inscrivez-vous](#)

Code RNCP : n°32094

Eligible au CFA : n°306917

Code Stage : CL 17

Objectifs de la formation

- Maîtriser les règles et techniques d'implantation
- Connaître les produits et savoir mettre en œuvre les techniques de préparation et de conditionnement de ces produits
- Accueillir et conseiller les clients
- Acquérir des notions de gestion
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité

Programme de la formation

Partie 1 : Connaissance de l'environnement de travail – 3 jours

- Connaître l'environnement de la grande distribution et de l'entreprise
- Comprendre le fonctionnement des filières
- Savoir travailler en équipe

Partie 2 : Implantation et bonnes pratiques du rayon – 4 jours

- Respecter le plan d'implantation et de présentation des produits selon les principes de l'enseigne
- Baliser le rayon dans le respect de la réglementation
- Mettre en valeur les produits pour développer l'attractivité du rayon
- Organiser et réussir ses propres animations commerciales

Partie 3 : Connaissance, préparation et conditionnement des produits – 16 jours

- Connaître l'origine et la filière des produits
- Savoir identifier les familles de produits et les espèces
- Savoir évaluer l'état fraîcheur des produits du rayon
- Connaître les équipements et le matériel nécessaire (découpe, emballage, présentation)
- Maîtriser les principales techniques de découpe et de préparation des produits
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'emballages
- Savoir sélectionner les produits et maîtriser l'assemblage d'un plateau de fruits de mer
- Élaborer et mettre en avant les préparations poissonnières
- Maîtriser la mise en œuvre de la fumaison
- Réussir la fin d'année

Partie 4 : Conseil et relations clients – 2 jours

- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients
- Conseiller le client

Poissonnier U



Infos pratiques

Type de formation

Formation en alternance

Public

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de poissonnier

Pré requis

Accessible avec ou sans diplôme

Durée

9 mois dont 30 jours (210 heures)
en centre de formation U

Nombre de participants

5 personnes minimum

Modalités d'accès

Admission sur dossier et entretien de sélection

Délai d'accès

A l'acceptation du dossier de candidature.
Dépôt du dossier : du 15 mars au 1er septembre

Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail

Lieux de formation

En centre de formation U
Un apprentissage **près de chez vous** grâce à notre réseau de **1 600 magasins U**

Formateurs

Formateurs experts métier

Modalités d'évaluation

Contrôle continu

Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences : Validation complète

Tarif

Formation non payante et rémunérée dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'une reconversion ou promotion par l'alternance (Pro-A)

[Inscrivez-vous](#)

Code RNCP : n°32094

Eligible au CFA : n°306917

Code Stage : CL 17

Programme de la formation (suite)

Partie 5 : Notions de gestion – 3 jours

- La réserve (réalisation des inventaires, suivi des stocks, tenue de la réserve, réception des marchandises)
- Agir au quotidien pour contribuer aux résultats de son rayon (CA, marge)
- Lutter contre la démarque
- Analyser les chiffres pour mieux piloter son rayon

Partie 6 : Hygiène, qualité et traçabilité – 2 jours

- Les bonnes pratiques PMS (règles d'hygiène et de sécurité, traçabilité)
- L'entretien du matériel et des installations spécifiques au rayon
- Les procédures d'alerte
- Mettre en place les procédures d'emballage en tenant compte de la réglementation

Partie 7 : Bilan et synthèse

Perspectives

Passerelles et équivalences

Aucune

Poursuite d'études

Non

Débouchés professionnels

- Poissonnier/ère, Vendeur/euse au rayon marée, Vendeur/euse produits de la mer
- Le titulaire du CQP Poissonnier/ère travaille au sein du rayon marée d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3305)

Taux de réussite national de la branche 2021 : 84%

Accessibilité

Nous vous proposons de contacter votre interlocuteur régional formation au **04 99 23 60 04** ou par mail, uenseigne_formationpdv@systeme-u.fr. Il vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.