

Présentation du métier

L'écailler / L'écaillère vend les poissons, crustacés et mollusques présentés à la carte d'un restaurant. Il / Elle approvisionne le banc, prépare et distribue les plateaux de fruits de mer.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec CAP/ BEP en poissonnerie, mareyage ou alimentation. Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Compétences professionnelles

- Conditionner des produits
- Dressage de plateaux de fruits de mer
- Effectuer le suivi des commandes, la facturation
- Entretenir, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gérer les stocks
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Ouvrir des coquillages et crustacés
- Pelage de poissons
- Procéder à l'encaissement
- Utiliser des outils de découpe
- Variétés de coquillages
- Variétés de poissons
- Vendre ou louer des produits ou services

Savoir-être professionnels

- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve d'autonomie
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME D1105 - Poissonnerie](#).