



Journée Chrono de l'Alternance

1^{er} Juillet 2020

Offre n° : 105

Poste : **Poissonnier-écailler (H/F)**

Entreprise Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône

Activité principale exercée : **Restauration et métiers de bouche**

Lieu de travail : **Lyon 6**

Diplôme préparé par l'alternant

Intitulé : **CAP Poissonnier-écailler**

Niveau : **Niveau 5 (CAP, MC, ...)**

Type de Contrat :

Contrat d'apprentissage

Descriptif de la Mission

Le titulaire de ce CAP a une connaissance des produits de la mer. Il maîtrise les méthodes de conservation, connaît les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques. Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.

Compétences attendues

Pour manipuler des denrées crues, le sens de l'hygiène et la propreté sont impératifs.

L'habileté et la minutie permettront de développer les bons gestes et découpages.

Le sens de l'organisation, la créativité et un bon palais seront également valorisés lors de la formation.

Le travail est le plus souvent debout, il nécessite de s'adapter à des variations brusques de température et de transporter des charges parfois lourdes, donc une bonne condition physique est également nécessaire.

Le sens du contact favorisera les échanges avec une clientèle variée et les fournisseurs.

Pour gérer son propre commerce, il faut en outre avoir le goût de la gestion et de la comptabilité.

