

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 5002**

Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 8: Poissonnier-écailler

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de poissonnier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ lié à la Saumons, thons, soles, homards et langoustes ornent les étals du poissonnier. Spécialiste des produits de la pêche, ce professionnel achète, transforme et vend ces mêmes produits dans sa poissonnerie et/ou sur marché. Il veille tout particulièrement à garantir la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés qu'il propose à sa clientèle. A la demande des clients, il étête, écaille, vide les poissons et ouvre les coquillages. Dans certains cas, il propose des produits traiteurs.

Les activités consistent à :

- Réaliser l'achat, la réception, la conservation des produits livrés ;
- Réaliser la transformation des produits bruts (écaillage, filetage, découpe) et la préparation à la demande du client ;
- Identifier et prendre en compte des préoccupations de la clientèle, dans le cadre d'une démarche de développement durable ;
- Réaliser la mise en valeur des produits pressentes sur l'étal en concevant les préparations plateaux, buffet de fruits de mer.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Préparer et organiser son poste de travail
- Réaliser les opérations techniques de transformation des poissons
- Préparer de plats traiteurs, fumaison, plats chaud et froids
- Peser et emballer les produits de la mer
- Mettre en œuvre les techniques d'hygiène et de sécurité (Pack Hygiène)
- Gérer les stocks et l'étal, commercialiser et vendre les produits de la mer

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans des entreprises aquacoles, entreprises de mareyage, grande surface, marché, foire exposition et poissonnerie..

Employé hautement qualifié de poissonnerie, Artisan poissonnier écailleur traiteur, chef de rayon en grande surface, employé de poissonnerie, mareyeur ou commercial en entreprise d'import-export.

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1105 : Poissonnerie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuve est, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du métier du poissonnier comme la réalisation, la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce, la préparation de plats traiteurs, fumaison, plats chaud et froids, la confection d'un plateau de fruits de mer ou d'un buffet de fruits de mer.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elle recouvre également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	Voir ci-dessus

Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle	X
---	---

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Depuis 1924 : 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

Autres sources d'information :

<http://www.meilleoursouvriersdefrance.org>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.