

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31364**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Responsable-adjoint d'un point de vente en poissonnerie de détail

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle de la poissonnerie - Confédération nationale des poissonniers	Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3243 - Poissonnerie (Commerce de détail, gros et demi-gros)

#### Code(s) NSF :

213w Vente technico-commerciale des produits de la forêt et de la pêche, 221w Commercialisation de produits alimentaires

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Sous la direction du chef d'entreprise, le responsable-adjoint d'un point de vente en poissonnerie de détail a pour rôle de seconder le dirigeant dans ses activités d'organisation et d'animation d'un point de vente afin de dynamiser la vente des produits, puis de coordonner l'activité de l'équipe dans le respect de la politique commerciale et des procédures définies par sa hiérarchie.

Il/elle réalise les activités suivantes :

- Gestion d'un point de vente de produits de la mer
- Coordination de l'activité de l'équipe
- Commercialisation des produits de la mer et gestion de la relation clientèle
- Contrôle qualité, hygiène et sécurité

Capacités attestées :

Bloc 1 : Gérer un point de vente des produits de la mer

- C1- Contribuer aux achats de matières premières
- C2- Superviser l'approvisionnement et la réception de marchandises
- C3- Coordonner l'aménagement du point de vente
- C4- Réaliser les opérations journalières de gestion de caisse d'un point de vente

Bloc 2 : Coordonner l'activité de l'équipe

- C5- Organiser le travail de l'équipe
- C6- Communiquer en interne (équipe, hiérarchie) sur l'activité et relayer l'information
- C7- Participer à l'intégration d'un nouveau collaborateur
- C8- Suivre et organiser le développement des compétences de son équipe

Bloc 3 : Commercialiser les produits de la mer et gérer la relation clientèle

- C9- Déterminer le prix de vente selon la politique commerciale de l'entreprise
- C10- Définir et organiser le déploiement des animations commerciales
- C11-Développer la relation clientèle et fidéliser

Bloc 4 : Assurer le contrôle de la qualité, l'hygiène et la sécurité du point de vente

- C12- Contrôler l'application du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- C13- Superviser et/ou contrôler la qualité des produits commandés et organiser leur stockage dans le respect des normes d'hygiène et de qualité
- C14- Sensibiliser le personnel à l'application et au respect des règles de gestes et postures et des règles de sécurité
- C15- Gérer les relations avec les organismes de contrôle (DSV, DDPP, DGCCRF)

Option facultative

Bloc 5 : Créer ou reprendre un point de vente

- C16- Réaliser les démarches nécessaires à l'acquisition ou la reprise d'un commerce de poissonnerie
- C17- Organiser les achats et gérer la relation fournisseur
- C18- Gérer l'approvisionnement du point de vente
- C19- Exploiter les résultats économiques du point de vente
- C20- Assurer la gestion comptable du point de vente
- C21- Recruter un nouveau collaborateur

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

Secteur alimentaire / alimentation de détail / poissonnerie

Adjoint au gestionnaire de commerce alimentaire de détail en poissonnerie - Responsable de boutique.

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1105 : Poissonnerie

D1106 : Vente en alimentation

D1502 : Management/gestion de rayon produits alimentaires

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composants de la certification :

- B1 : Gérer un point de vente des produits de la mer
- B2 : Coordonner l'activité de l'équipe
- B3 : Commercialiser les produits de la mer et gérer la relation clientèle
- B4 : Assurer le contrôle de la qualité, l'hygiène et la sécurité du point de vente
- + 1 bloc optionnel facultatif :
- B5 : Créer ou reprendre un point de vente

### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31364 - Gérer un point de vente des produits de la mer	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•C1- Contribuer aux achats de matières premières</li><li>•C2- Superviser l'approvisionnement et la réception de marchandises</li><li>•C3- Coordonner l'aménagement du point de vente</li></ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Réalisation et présentation d'un projet professionnel devant un jury professionnel</p> <p>Le candidat doit décrire et expliquer les solutions d'amélioration qu'il a proposées et mises en œuvre suite à une problématique liée à la gestion d'un point de vente de produits de la mer.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31364 - Coordonner l'activité de l'équipe	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•C5- Organiser le travail de l'équipe</li><li>•C6- Communiquer en interne (équipe, hiérarchie) sur l'activité et relayer l'information</li><li>•C7- Participer à l'intégration d'un nouveau collaborateur</li><li>•C8- Suivre et organiser le développement des compétences de son équipe</li></ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Réalisation et présentation d'un projet professionnel devant un jury professionnel</p> <p>Le candidat doit décrire et expliquer les solutions d'amélioration qu'il a proposées et mises en œuvre suite à une problématique liée au management d'équipe.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31364 - Assurer le contrôle de la qualité, l'hygiène et la sécurité du point de vente	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•C12- Contrôler l'application du plan de maîtrise sanitaire (PMS)</li><li>•C13- Superviser et/ou contrôler la qualité des produits commandés et organiser leur stockage dans le respect des normes d'hygiène et de qualité</li><li>•C14- Sensibiliser le personnel à l'application et au respect des règles de gestes et postures et des règles de sécurité</li><li>•C15- Gérer les relations avec les organismes de contrôle (DSV, DDPP, DGCCRF)</li></ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Réalisation et présentation d'un projet professionnel devant un jury professionnel</p> <p>Le candidat doit décrire et expliquer les solutions d'amélioration qu'il a proposées et mises en œuvre suite à une problématique liée au maintien de la qualité, l'hygiène et la sécurité du point de vente.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31364 - Commercialiser les produits de la mer et gérer la relation clientèle	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•C9- Déterminer le prix de vente selon la politique commerciale de l'entreprise</li> <li>•C10- Définir et organiser le déploiement des animations commerciales</li> <li>•C11-Développer la relation clientèle et fidéliser</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b> projet professionnel devant un jury professionnel Le candidat doit décrire et expliquer les solutions d'amélioration qu'il a proposées et mises en œuvre suite à une problématique liée à la commercialisation des produits de la mer et la gestion de la relation clientèle.</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31364 - Créer ou reprendre un point de vente	<p><b>Descriptif des compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•C16- Réaliser les démarches nécessaires à l'acquisition ou la reprise d'un commerce de poissonnerie</li> <li>•C17- Organiser les achats et gérer la relation fournisseur</li> <li>•C18- Gérer l'approvisionnement du point de vente</li> <li>•C19- Exploiter les résultats économiques du point de vente</li> <li>•C20- Assurer la gestion comptable du point de vente</li> <li>•C21- Recruter un nouveau collaborateur</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b> Réalisation et présentation d'un projet professionnel devant un jury professionnel Le candidat doit décrire et expliquer les actions qu'il va mettre en œuvre lors de l'acquisition ou la création d'un point de vente.</p>

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	Jury constitué de : •2 représentants au minimum des organisations patronales. •2 représentants au minimum des organisations syndicales de salariés.
En contrat de professionnalisation	X	Jury constitué de : •2 représentants au minimum des organisations patronales. •2 représentants au minimum des organisations syndicales de salariés.
Par candidature individuelle	X	Néant
Par expérience dispositif VAE prévu en 2017	X	Jury constitué de : •2 représentants au minimum des organisations patronales. •2 représentants au minimum des organisations syndicales de salariés.

	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) :

Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Responsable-adjoint d'un point de vente en poissonnerie de détail » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023.

### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

### Références autres :

## Pour plus d'informations

### Statistiques :

### Autres sources d'information :

<http://www.confederationdespoissonniers.fr/>

<https://www.uniondelapoissonnerie.org/>

<http://www.opcalim.org/>

[Site Internet de l'autorité délivrant la certification](#)

### Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle de la poissonnerie - Confédération nationale des poissonniers : Île-de-France - Val-de-Marne ( 94) [Rungis]

Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers de France (CNPEF) - 1, rue de Concarneau - Marée 30321 - 94569 RUNGIS Cedex.

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

Se rapprocher de la Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers de France pour obtenir la liste des organismes de formation habilités par CPNEFP de la branche professionnelle de la poissonnerie.

### Historique de la certification :

Accord-cadre sur les certificats de qualification professionnelle (CQP) de la poissonnerie du 20/12/2001

Accord multi branches du 29/05/2015 sur la reconnaissance et l'inscription au RNCP des CQP transversaux du secteur alimentaire

Avenant n°1 du 25/04/2017 à l'accord multi branches du 29 mai 2015 sur la reconnaissance et l'inscription au RNCP de certificats de qualification professionnelle transversaux du secteur alimentaire - Annexe n°4

Accord du 30/10/2014 sur la formation professionnelle dans diverses branches de la filière alimentaire

Procès-verbal du 13/06/2017 de la CPNE-FP de la branche professionnelle de la poissonnerie validant la création du CQP Responsable-adjoint d'un point de vente en poissonnerie de détail