

Brochure n° 3243

**Convention collective nationale**

IDCC : 1504. – **POISSONNERIE**  
**(Commerce de détail, demi-gros et gros)**

AVENANT N° 54 DU 19 OCTOBRE 2006

RELATIF AU CQP « POISSONNIER »

NOR : *ASET0651178M*

IDCC : 1504

Entre :

La confédération des poissonniers de France (professionnels du commerce du poisson et de la conchyliculture),

D'une part, et

La fédération des services CFDT ;

La fédération commerce, services, force de vente (CSFV) CFTC ;

La fédération générale des travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation, des tabacs et secteurs connexes (FGTA) FO ;

La fédération nationale des cadres et agents de maîtrise des industries et commerce agroalimentaires CFE-CGC,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Conformément à l'accord-cadre sur les certificats de qualification professionnelle de poissonnerie, il est convenu de la création d'un CQP « Poissonnier » dans les conditions et les modalités de mise en œuvre décrites dans ledit accord.

Les certificats de qualification professionnelle (CQP) définissent un niveau de compétences pour un poste identifié dans la classification de la convention collective nationale de la poissonnerie (n° 3243).

La certification correspond à faire reconnaître par des professionnels la capacité du candidat à tenir le poste décrit.

L'engagement d'un candidat dans le processus de certification fera l'objet d'une évaluation préalable par un organisme de formation habilité par la CPNEFP de la branche professionnelle.

Lieu d'exercice de l'activité : dans une ou des entreprises relevant du commerce de la poissonnerie.

Classification dans la convention collective nationale de la poissonnerie (3243) : 145.

Contenu du dossier :

- référentiels d'activités et de compétences ;
- parcours de certification.

Durées maximales des actions :

- formation en centre : 350 heures ;
- formation en entreprise : 105 heures ;
- découverte de la filière : 35 heures ;
- accompagnement à la formation continue et/ou à la validation des acquis de l'expérience (VAE) : 24 heures.

Accès au CQP :

- contrat de professionnalisation ;
- période de professionnalisation ;
- formation continue ;
- congé individuel de formation (CIF) ;
- validation des acquis de l'expérience (VAE) avec ou sans formation complémentaire ;
- droit individuel à la formation (DIF).

Public visé :

Le certificat de qualification professionnelle (CQP), conformément à l'accord-cadre sur les CQP, s'adresse :

- aux salariés de la branche par :
  - périodes de professionnalisation ;
  - DIF ;
  - plan de formation de l'entreprise ;
  - congé individuel de formation ;
  - VAE ;
- à des professionnels de la branche revenant à l'exercice du métier après une interruption ;
- aux jeunes de moins de 26 ans ainsi qu'aux adultes en contrat de professionnalisation et entrant dans la branche professionnelle ;
- à des salariés ou chefs d'entreprise d'autres secteurs professionnels (y compris CIF hors branche).

Modalités de recrutement :

Contrats de professionnalisation : le recrutement est réalisé par l'entreprise en lien avec un organisme de formation habilité par la CPNEFP pour assurer la formation sur la base souhaitée dans l'accord sur la création de certificats de qualification professionnelle (CQP) de la branche professionnelle.

CIF d'un salarié de la branche : après autorisation d'absence par l'entreprise de la branche, acceptation du dossier par le FONGECIF et évaluation préalable du candidat afin de personnaliser le parcours de formation (par exemple VAE sur un CQP de la branche ou titulaire d'un diplôme ou titre de niveau V dans le secteur du commerce de la poissonnerie et de la conchyliculture).

CIF d'un salarié extérieur à la branche : après autorisation d'absence par l'entreprise d'origine, acceptation du dossier par le FONGECIF et évaluation préalable du candidat afin de personnaliser le parcours de formation.

Périodes de professionnalisation, DIF, actions de formation du plan de l'entreprise : accès selon les modalités définies dans la convention collective de la poissonnerie et après évaluation préalable du candidat afin de personnaliser le parcours de formation.

Validation des acquis de l'expérience : accès selon les modalités prévues par la convention collective de la poissonnerie.

Inscription au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) : afin de permettre un accès facilité à ce CQP, il sera procédé à une inscription au RNCP selon la procédure en vigueur.

### **Référentiel d'emploi**

Le CQP de poissonnier atteste d'une formation professionnelle théorique et pratique dans l'ensemble des activités d'une entreprise exerçant le commerce du poisson et de la conchyliculture : réception des produits, stockage des produits livrés, transformation et commercialisation.

Il présente et met en valeur les divers produits, participe à l'acte de vente, renseigne et conseille la clientèle.

Il assure ses tâches dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur.

Le titulaire du CQP de poissonnier doit être capable :

- de reconnaître les espèces régulièrement commercialisées en France ;
- de connaître et d'effectuer les diverses techniques de préparation et de transformation ;
- d'apprécier la qualité des produits dans leur évolution ;
- d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire ;
- d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires aux activités de l'entreprise ;
- de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation-transformation, à la commercialisation et au stockage ;
- de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propre à ces activités.

Il peut débiter immédiatement dans une entreprise réalisant une activité poissonnerie et/ou écailler.

Après une bonne expérience professionnelle, une maîtrise de ses acquis et si ses qualités professionnelles le lui permettent, il pourra :

- soit chercher à accéder à des postes de responsabilités ;
- soit chercher à créer sa propre entreprise.

## Référentiel d'activité

Les différentes fonctions de l'activité sont :

- participation aux approvisionnements ;
- production : mise en place du point de vente, préparation-transformation de produits ;
- contrôle qualité et traçabilité des produits ;
- présentation des produits ;
- communication-vente ;
- entretien des équipements et prévention des risques professionnels.

### Tableau de détail des activités

#### *Fonction : approvisionnement*

Tâches :

- participation à la définition des besoins ;
- réception des marchandises ;
- stockage.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources :
  - le bon de livraison ;
  - les consignes ;
  - le guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
  - les matériels de contrôle ;
  - les équipements et matériels de rangement et de stockage ;
  - les fiches de stock ;
- Autonomie, responsabilité :
  - participation aux différentes tâches ;
  - sous la responsabilité du chef d'entreprise ou de son supérieur dans le cadre des consignes de la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - adéquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés ;
  - respect du stockage des produits dans les lieux appropriés.

#### *Fonction : production*

Tâches :

- mise en place du poste de travail ;
- approvisionnement matières d'œuvre ;
- préparation, transformation, fabrication, conditionnement ;
- conservation, stockage.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources :
  - les matières premières, les produits alimentaires intermédiaires et produits annexes ;

- les fiches techniques et les consignes ;
- locaux et matériels adaptés ;
- le guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
- Autonomie, responsabilité :
  - participation aux différentes tâches ;
  - sous la responsabilité du chef d'entreprise ou de son supérieur dans le cadre des consignes de la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - conformité de la mise en place du poste de travail ;
  - utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des produits ;
  - produits conformes aux usages et appellations professionnelles ;
  - qualité du produit réalisé (aspect, régularité) ;
  - produits attractifs conformes aux exigences de la clientèle ;
  - respect de la commande ;
  - stockage des produits finis et semi-finis conformes à la réglementation.

*Fonction : contrôle qualité produits*

Tâches :

- contrôle de la conformité des produits tout au long du processus de préparation, de transformation, de fabrication, de déconditionnement et de conditionnement ;
- contrôle de la traçabilité ;
- contrôle des poids, des mesures et des quantités ;
- contrôle de la qualité organoleptique des produits.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources :
  - les fiches techniques ;
  - les consignes ;
  - les matériels adaptés au contrôle ;
  - le guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
- Autonomie, responsabilité :
  - participation aux différentes tâches ;
  - sous la responsabilité du chef d'entreprise ou de son supérieur dans le cadre des consignes de la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - conformité sanitaire des produits dans le respect de la réglementation en vigueur ;
  - produits conformes à la commande ;
  - maintien de la régularité du produit.

*Fonction : présentation des produits*

Tâches :

- organisation du lieu de vente et/ou du lieu de service différé ;
- mise en place et présentation des produits ;
- valorisation et promotion des produits.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources :
  - les produits ;
  - les matériels et accessoires ;

- les fiches conseils ;
- les locaux adaptés ;
- le guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
- Autonomie, responsabilité :
  - participation aux différentes tâches ;
  - sous la responsabilité du chef d'entreprise ou de son supérieur dans le cadre des consignes de la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - produits attractifs conformes aux exigences des consommateurs ;
  - présentation conforme aux usages professionnels ;
  - respect des règles de présentation et de conservation ;
  - mise en valeur des produits.

*Fonction : vente-communication*

Tâches :

- communication professionnelle interne, écrite et orale ;
- communication professionnelle externe, écrite et orale ;
- utilisation des outils informatiques et de communication ;
- vente et conseil à la clientèle.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources :
  - les fiches techniques ;
  - les consignes ;
  - le guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
  - lexique professionnel ;
- Autonomie, responsabilité :
  - participation aux différentes tâches ;
  - sous la responsabilité du chef d'entreprise ou de son supérieur dans le cadre des consignes de la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - utilisation appropriée du vocabulaire professionnel ;
  - prise en compte des attentes de la clientèle ;
  - explication de base sur les caractéristiques technologiques des produits ;
  - conseil à la clientèle.

*Fonction : entretien des équipements  
et prévention des risques professionnels*

Tâches :

- nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels ;
- gestion des déchets ;
- contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité ;
- application des consignes de prévention des risques professionnels.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources :
  - protocole et plan de nettoyage ;
  - matériels et produits adaptés ;

- le guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
- les consignes de prévention des risques professionnels ;
- Autonomie, responsabilité :
  - participation aux différentes tâches ;
  - sous la responsabilité du chef d'entreprise ou de son supérieur dans le cadre des consignes de la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels adaptées à l'activité ;
  - respect des règles de gestion des déchets adaptées à l'activité ;
  - matériel en état de fonctionnement permanent ;
  - détection des anomalies ;
  - utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des produits d'entretien.

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p style="text-align: center;"><b>A. - Produits aquatiques</b></p> <p style="text-align: center;"><i>1° Les produits</i></p> <p>1. Les poissons Produits régulièrement commercialisés en France</p> <p><i>Mer :</i> Plats : sole, turbot, limande... Ronds : colin, lotte, bar... <i>Eau douce :</i> Anguille, saumon, sandre...</p> <p>Classification</p> <p>Critères de qualité, caractéristiques organoleptiques Achat, stockage, commercialisation</p> <p>Préparations préliminaires et transformations Principaux modes de cuisson</p> <p>Applications culinaires de base</p> <p>2. Coquillages, crustacés, mollusques, anoures Produits de mer et d'eau douce régulièrement commercialisés en France</p> <p>Langoustes, cigales de mer, homards, écrevisses, tourteaux, langoustines...</p>	<p>Classer les produits en fonction de leur morphologie et de leur habitat Indiquer les modes de pêche ; zones FAO Indiquer la saisonnalité</p> <p>Enumérer les indices de fraîcheur ou d'altération pour les poissons entiers et détaillés</p> <p>Mentions obligatoires sur étiquetage</p> <p>Indiquer et réaliser pour chaque variété : - préparations préliminaires et transformations - modes de cuisson principaux - applications culinaires de base en vue du conseil à la clientèle</p> <p>Identifier, classer les différents produits Indiquer les modes de pêche ; zones FAO</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>Coquilles Saint-Jacques, pétoncles, ormeaux, vanneaux, violets...</p> <p>Praires, clams, vernis, amandes de mer, palourdes, huîtres, moules et tout autre bivalve consommé cru</p> <p>Bigorneaux, bulots ou buccins</p> <p>Oursins</p> <p>Classification</p> <p>Critères de qualité et de fraîcheur</p> <p>Etiquetage ; mentions obligatoires</p> <p>Zones françaises de production</p> <p>Approche de la notion de terroirs</p> <p>Modes de cuisson : pocher, griller, frire, en sauce</p> <p>Applications culinaires de base</p>	<p>Indiquer la saisonnalité pour les coquillages, les mollusques</p> <p>Enumérer les indices de fraîcheur ou d'altération</p> <p>Indiquer et réaliser pour chaque variété :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- préparations préliminaires</li> <li>- modes de cuisson</li> <li>- applications culinaires de base</li> </ul> <p>Citer les critères de fraîcheur et de qualité</p> <p>Réaliser les ouvertures</p> <p>Réaliser des plateaux type « dégustation » et type « buffet » avec accès rationnel aux produits dans le respect des règles d'hygiène</p> <p>Proposer des conseils pertinents (qualité, goût, dégustation, cuisson éventuelle)</p>
<p style="text-align: center;"><b>B. - Préparation culinaire</b></p> <p style="text-align: center;"><i>1° Les produits</i></p> <p>1. Produits laitiers, corps gras, œufs</p> <p>Propriétés, utilisations</p> <p><i>Produits laitiers</i> : lait, crème</p> <p><i>Corps gras</i> : Origine animale : beurre Origine végétale : huile</p> <p><i>Œufs</i> : Utilisations</p> <p>2. Les légumes frais et secs</p> <p>Classification des légumes</p> <p>3. Condiments, épices, aromates</p>	<p>Identifier les différents produits laitiers et corps gras</p> <p>Enumérer leurs qualités, leurs utilisations, leurs propriétés</p> <p>Justifier le choix des corps gras en fonction des applications</p> <p>Utiliser en préparations culinaires de base en vue du conseil à la clientèle</p> <p>Utiliser en préparations culinaires de base en vue du conseil à la clientèle</p> <p>Classer et identifier les divers aromates, épices et condiments</p> <p>Citer quelques exemples d'utilisation</p> <p>Utiliser en préparations culinaires de base en vue du conseil à la clientèle</p>



CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p style="text-align: center;"><i>2° La préparation et la cuisson</i></p> <p>1. Les farces</p> <p>Composition</p> <p>Proportions</p> <p>Utilisations</p> <p>2. Les terrines</p> <p>Poisson et autres produits de la mer</p> <p>3. Les fumets</p> <p>Enumérer les différents fonds de base et dérivés liés ou non</p> <p>Indiquer les phases principales de leur préparation</p> <p>Préciser leurs utilisations et leurs avantages</p> <p>4. Les gelées (voir fonds et fumets en ajoutant les éléments gélifiants)</p> <p>5. Les sauces</p> <p>Tomate</p> <p>Béchamel</p>	<p>Donner et réaliser, en fonction d'une utilisation précise, la composition d'une farce</p> <p>Enumérer les précautions spécifiques d'hygiène relatives à cette préparation</p> <p>Utiliser en préparations culinaires de base en vue du conseil à la clientèle</p> <p>Donner, avec leurs proportions, tous les éléments nécessaires à leur fabrication en respectant la législation en vigueur</p> <p>Préciser les différentes possibilités de cuisson</p> <p>Réaliser différentes terrines de base en vue du conseil à la clientèle</p> <p>Donner et réaliser, en fonction d'une utilisation précise, la composition des fumets en vue du conseil à la clientèle</p> <p>Enumérer les principales gelées</p> <p>Clarifier une gelée</p> <p>Citer et effectuer dans différents exemples d'utilisation</p> <p>Utiliser en préparations culinaires de base en vue d'un conseil à la clientèle</p> <p>Enumérer les diverses sauces de base et dérivées</p> <p>Préciser leurs utilisations et leurs avantages respectifs</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
Velouté	Indiquer les phases principales de leur préparation
Bisque	Réaliser différentes sauces de base en vue d'un conseil à la clientèle
6. Les liaisons Composition	Enumérer les différents modes de liaison, les principales phases d'élaboration, leurs finalités
Règles d'utilisation	Donner les règles à observer pour l'utilisation des liaisons
Utilisations Objectifs	Réaliser différentes liaisons en vue d'un conseil à la clientèle
a) Base féculents Roux divers Beurre manié Maïzena	
b) Liaisons de base de matières grasses ou/et de protéines : – au beurre – à la crème – aux jaunes d'œufs – au corail	
7. Les farines et les pâtes	
Composition	Proposer des applications culinaires pour les pâtes ou appareils
Utilisation	
Pâtes : – levée – feuilletée – à foncer – à crêpes – à frire	Utiliser au moins 2 types de pâtes en applications culinaires

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
8. Préparations culinaires de base Composition, préparation, utilisation Marinades cuites Marinades courtes (instantanées) Marinades longues crues Marinades sèches Courts-bouillons divers (crustacés, poissons...)	Expliquer les rôles des différentes marinades et courts-bouillons Réaliser différentes préparations de base en vue d'un conseil à la clientèle

**Référentiel des connaissances et des compétences  
« Domaines technologiques associés »**

*A. – Technologie professionnelle « produits aquatiques »*

1. Les produits :

- a) Les poissons de mer, d'eau douce, de pêche et d'élevage.
- b) Les coquillages, crustacés, mollusques, gastéropodes, batraciens, céphalopodes et divers.

*B. – Technologie culinaire*

1. Les produits :

- a) Les produits laitiers, les corps gras, les œufs.
- b) Les légumes frais et sec, les fruits.
- c) Les condiments, les épices, les aromates.

2. La préparation et la cuisson :

- a) Les farces.
- b) Les pâtes et les terrines.
- c) Les fumets.
- d) Les gelées.
- e) Les sauces.
- f) Les liaisons.
- g) Les farines et les pâtes.
- h) Les pâtisseries poissonnières.
- i) Les préparations de base.

## Référentiel des connaissances et des compétences « Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène »

*En référence au guide de bonnes pratiques d'hygiène*

### A. – Nutrition

1. Les constituants alimentaires : principales propriétés.
2. L'alimentation rationnelle.
3. Le comportement alimentaire.

### B. – Hygiène

1. La microbiologie alimentaire.
2. L'hygiène du personnel.
3. L'hygiène des produits alimentaires.
4. L'hygiène des matériels, des équipements, des locaux.

### C. – Applications

Les consignes relatives aux règles d'hygiène concernant :

- les produits ;
- le personnel ;
- les équipements.

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<b>A. – Nutrition</b>	
1. Les constituants alimentaires, principales propriétés  Les constituants alimentaires Modifications physico-chimiques se produisant au cours des préparations culinaires et du résultat de l'action :  – de l'air – de la chaleur – des acides	Mettre en relation les propriétés et les applications culinaires, c'est-à-dire :  – expliquer les transformations physico-chimiques susceptibles de se produire au cours des préparations et du stockage  – expliquer les conséquences nutritionnelles des divers modes de cuisson
2. Alimentation rationnelle  Besoins nutritionnels et apports recommandés	Indiquer les apports qualitatifs pour un individu donné (défini par l'âge, l'activité, l'état physiologique)

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>Place des différents groupes d'aliments</p> <p>Equilibre alimentaire Rations alimentaires</p> <p>3. Comportement alimentaire</p> <p>Evolution des alimentaires : influence du mode de vie, exigences du consommateur, évolution technologique des produits</p> <p>Perception sensorielle des aliments</p> <p>Propriétés organoleptiques des aliments et préparations culinaires</p> <p>Rôle des organes sensoriels</p> <p>Notion d'analyse sensorielle</p>	<p>Justifier la place de chaque groupe d'aliments en précisant leurs caractéristiques nutritionnelles et les équivalences possibles</p> <p>Préciser les quantités d'aliments à consommer</p> <p>Proposer des préparations culinaires pour équilibrer un repas</p> <p>Commenter l'évolution des comportements alimentaires en Europe</p> <p>Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France</p> <p>Définir les caractères d'appétence des préparations culinaires</p> <p>Différencier faim et appétit</p> <p>Expliquer physiologiquement la perception des saveurs et des odeurs</p> <p>Citer les facteurs modifiant les perceptions</p> <p>Discerner les facteurs qui concourent à mettre en valeur l'aliment ou la préparation</p>
<b>B. – Hygiène</b>	
<p>1. Microbiologie alimentaire</p> <p>Principaux agents microbiens utilisés en technologie alimentaire</p> <p>Principaux agents microbiens responsables d'intoxications alimentaires ; origine de leur pouvoir pathogène</p> <p>Conditions de vie et de multiplication de ces microbes</p>	<p>Nommer des micro-organismes utilisés en technologie alimentaire</p> <p>Nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires, les situer par rapport aux différents types connus</p> <p>Définir la virulence</p> <p>Définir le pouvoir pathogène</p> <p>Différencier exotoxines et endotoxines en donnant un exemple de chacune des catégories</p> <p>Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
Sources de contamination des aliments	Justifier le rôle de la température, de l'eau et de l'oxygène, du pH, des agents inhibiteurs Énumérer les causes de contaminations alimentaires
Aliments vecteurs et critères microbiologiques réglementaires	Citer les aliments vecteurs d'intoxications alimentaires les plus fréquemment impliqués Justifier les critères microbiologiques Prévoir dans une situation professionnelle donnée les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation
Mesures générales prophylactiques au cours de la chaîne alimentaire (denrées, locaux, personnels)	Justifier les mesures générales prophylactiques relatives à : - la surveillance sanitaire des denrées - le nettoyage et la désinfection des locaux - la surveillance de l'état de santé des personnels
Dispositif réglementaire	
Services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs	Préciser le rôle de l'inspection sanitaire
Mesures d'hygiène et de santé publique	Préciser et justifier les conditions d'attribution de la marque de salubrité Préciser le rôle du service de la répression des fraudes et de la qualité Préciser le but du règlement sanitaire départemental Connaître et appliquer les consignes adéquates
2. Hygiène du personnel	
Responsabilité du personnel dans la contamination alimentaire	Énoncer les risques de contamination générés par le personnel
Tenue professionnelle	Décrire et justifier les caractéristiques de la tenue professionnelle
Hygiène corporelle	Énoncer et justifier les règles d'hygiène corporelle à prendre avant, pendant et après l'activité professionnelle

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
Comportements pendant le travail	Justifier les comportements au cours du travail
Installations sanitaires	<p>Enumérer et justifier les installations sanitaires nécessaires</p> <p>Connaître et appliquer les consignes adéquates</p>
3. Hygiène des produits alimentaires	
Problèmes d'hygiène posés lors de l'utilisation des denrées d'origine animale telles que :	Justifier le risque de contamination des produits d'origine animale
– produits de la mer et d'eau douce	Justifier le risque sanitaire des produits hachés
– préparations à base de lait, d'œufs	Enoncer les conditions de préparation d'entreposage, d'utilisation des denrées d'origine animale
Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation de denrées d'origine végétale telles que les végétaux à consommer crus	Définir les produits de la quatrième gamme, préciser et justifier les conditions de préparation, d'entreposage des denrées d'origine végétale
Problèmes d'hygiène et de sécurité posés par les appareils de préparation	<p>Enoncer les risques liés à l'utilisation des appareils de préparation en ce qui concerne la qualité bactériologique des préparations et la sécurité de l'utilisateur</p> <p>Justifier les règles d'utilisation et d'entretien des appareils de préparation</p> <p>Connaître et appliquer les consignes adéquates</p>
4. Hygiène des matériels, des équipements, des locaux	
Matériaux, matériels et équipements	Justifier en fonction des règles d'hygiène et d'entretien le choix des matériaux, des équipements
Produits et matériels d'entretien d'hygiène et de désinfection	Interpréter une fiche technique de produit ou de matériel
Entretien des locaux, des matériels, des équipements	<p>Choisir les procédés, les matériels et les produits adaptés à une situation en tenant compte des aspects réglementaires</p> <p>Préciser en le justifiant la périodicité des opérations d'entretien des locaux, des matériels, des équipements</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
Principe de la « marche en avant »	Expliquer et justifier le principe de la « marche en avant »
Installation rationnelle des locaux professionnels :	Analyser un plan de laboratoire pour mettre en évidence ce principe
– laboratoire	Situer sur un plan les différents secteurs des locaux professionnels et préciser leurs équipements spécifiques
– magasin	Justifier l'organisation de l'élimination des déchets
– locaux annexes	Connaître et appliquer les consignes adéquates

#### VOLUME HORAIRE

### Certificat de qualification professionnelle « Poissonnier »

#### I. – Formation en centre de formation

DOMAINE	VOLUME HORAIRE
Pratique professionnelle : .....	168 h
– poissonnerie .....	133 h
– préparation culinaire .....	35 h
Technologie professionnelle (produits aquatiques, cuisine) : .....	63 h
– produits aquatiques .....	49 h
– culinaire .....	14 h
Vente, pesée et reconnaissance des produits (connaissance de la filière) .....	56 h
Sciences appliquées à l'alimentation .....	35 h
Connaissance de l'entreprise et des institutions .....	28 h
Total en centre de formation .....	350 h

Soit une alternance d'une semaine (35 h) par mois en centre de formation.

Seront appliqués, par l'OPCAD dans le cadre de son association déléguée l'OPCAD-DISTRIFAF les barèmes de prise en charge définis par la convention collective nationale de la poissonnerie.



**II. – Formation en entreprise**  
*(sous réserve d'avoir effectué une formation de tuteur en entreprise)*

DOMAINE	VOLUME HORAIRE
Pratique professionnelle : .....	70 h
– étal-filetage .....	40 h
– plateaux .....	20 h
– vente .....	10 h
Technologie professionnelle (produits aquatiques) .....	20 h
Hygiène et guide de bonnes pratiques .....	15 h
Total formation en entreprise .....	105 h

Seront appliqués, par l'OPCAD dans le cadre de son association déléguée l'OPCAD-DISTRIFAF, les barèmes de prise en charge définis par la convention collective nationale de la poissonnerie.

**III. – Découverte de la filière**

Volume horaire prévu : 35 heures.

Ce module sera réalisé par un organisme de formation habilité par la CPNEFP de la branche professionnelle.

Seront appliqués, par l'OPCAD dans le cadre de son association déléguée l'OPCAD-DISTRIFAF, les barèmes de prise en charge définis par la convention collective nationale de la poissonnerie.

**RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

La certification est délivrée par la commission nationale paritaire de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) qui se réunit en jury paritaire et prend ses décisions en fonction des avis de la commission de notation.

La certification se fait en fonction du référentiel d'activités et de compétences, validé par la CPNEFP, faisant l'objet du présent avenant.

**I. – Etapes de la certification**

**I. – Evaluations**

Au cours de la formation :

- en centre de formation ;
- 2 évaluations par domaine : la première à mi-parcours, la seconde en fin de formation. Le temps réservé à chacune de ces évaluations sera calculé au prorata du temps de formation, mais ne pourra jamais être inférieur à 1 h pour un domaine ;

- en entreprise, par le tuteur, sous la responsabilité de l'organisme de formation ;
- 2 évaluations par domaine relevant de la formation interne : la première à mi-parcours, la seconde en fin de formation.

## II. – Commission de notation

Elle sera composée de 3 formateurs, de 3 professionnels qualifiés

Il lui sera soumis :

- l'avis de l'organisme de formation sur les capacités du candidat à exercer l'activité de poissonnier ;
- l'avis du tuteur en entreprise ;
- le dossier élaboré par le candidat ;
- le livret de suivi de formation (centre et entreprise).

La commission, après étude des éléments fournis, émettra, à l'attention du jury de certification, un avis final sur l'obtention ou non du CQP de poissonnier.

## III. – Certification

Composé à l'initiative de la CPNEFP, et après étude de l'ensemble des éléments du dossier, le jury de certification proposera à la CPNEFP l'octroi ou non du CQP de poissonnier.

Après étude et examen de l'ensemble des pièces constitutives du dossier par la CPNEFP, le candidat sera informé de la décision de ladite commission par la confédération des poissonniers de France qui en assure le secrétariat.

En cas de réussite, il sera adressé au candidat un exemplaire du diplôme signé par le président et le vice-président de la CPNEFP.

### *Durée. – Date d'entrée en vigueur*

Le présent avenant est conclu pour une durée indéterminée. Il entrera en vigueur à compter du premier mois suivant sa signature. Il pourra être révisé selon le dispositif prévu à l'article L. 132-7 du code du travail.

Il pourra également être dénoncé selon les dispositions de l'article L. 132-8 du code du travail.

La partie la plus diligente des organisations signataires en notifie le texte à l'ensemble des organisations représentatives à l'issue de la procédure de signature.

Conformément à la législation en vigueur, le présent avenant sera déposé au conseil des prud'hommes de Paris et à la direction des relations du travail (dépôt des accords collectifs).

Fait à Paris, le 19 octobre 2006.

(Suivent les signatures.)