

TITRE(S) VISE(S) & NIVEAU(X) DE FORMATION

- Certificat de qualification professionnelle (CQP) « Préparateur-vendeur en produits de la mer »
- Fiche RNCP : [RNCP37844](#), Niveau de qualification : Niv. 3

TEXTE(S) DE REFERENCE

- [Certificat de qualification professionnelle de la branche Poissonnerie](#)
- Formation certifiée par la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle de la poissonnerie - Confédération nationale des poissonniers écaillers de France – CNPEF (IDCC 1504)
- Enregistrement de la certification en date du 19/07/2023, au Répertoire National RNCP
- Référentiels CQP PVPM : [Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation](#)

FINALITE(S), OBJECTIF(S) DE LA FORMATION

- Cette formation, par un apport de connaissances théoriques et pratiques, incluant des périodes en entreprise, doit permettre, à l'issue, de réaliser les tâches récurrentes et courantes afférentes au métier de préparateur.trice-vendeur.euse en produits de la mer et ce, de façon opérationnelle et dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, environnementales et sécuritaires
- Le (la) stagiaire sera donc capable de mettre en place un point de vente, d'accueillir, de conseiller le client, de vendre les produits mer et traiteur, d'exercer des opérations de découpe et de filetage, de préparer des plateaux de fruits de mer, de transformer, de préparer des produits crus ou cuits ...
- Le Préparateur-vendeur en produits de la mer peut occuper un poste d'employé au sein de : commerces alimentaires de détail spécialisés en poissonnerie dits poissonneries traditionnelles, familiales ou artisanales, commerces de détail alimentaire sur éventaires et marchés, rayons poissonnerie ou marée des grandes et moyennes surfaces de la distribution, grossistes et demi-grossistes. De manière plus exceptionnelle il peut exercer en tant qu'employé au sein d'entreprises de mareyage et/ou de sites de l'industrie agroalimentaire (Cf. [Emplois accessibles sur fiche RNCP](#))

PUBLIC(S) CONCERNE(S) & PREREQUIS FORMATION

- Personnes de 18 ans et +, ayant à minima un niveau équivalent au niv. 3, validé ou non par un diplôme : demandeur.euses d'emploi, personnes en reconversion professionnelle, salariées de la branche, professionnels de la branche revenant à l'exercice du métier après une interruption, jeune de moins de 26 ans ou adultes en contrat de professionnalisation, entrant dans la branche professionnelle, désireux de travailler en tant préparateur.trice-vendeur.euse en produits de la mer ou souhaitant exercer un autre type d'emploi ouvert à cette certification
- Un test de positionnement, effectué à l'entrée en formation, permettra de vérifier les acquis
- Vous êtes en situation de handicap, merci de vous rapprocher de la référente handicap du CEFM qui analysera votre demande et vos besoins d'accompagnement : isabelle.riou@cefc.m.fr

DUREE(S) DE LA FORMATION

- **630 h 00** dont :
 - **371 h 30** de formation dispensée en centre (face à face)
 - **7 h 00** en autonomie dirigée (Module TRE)
 - **6 h 30** Temps d'évaluation (Epreuves finales devant jury)
 - **245 h 00** de mise en application au sein d'une entreprise d'accueil (public stagiaire FPC)
- Cette durée est adaptée en fonction du public (salarié, contrat de professionnalisation, autre)



MODALITE(S) DE FORMATION, EFFECTIFS (SEUILS) PAR SESSION

- Formation en présentiel et en autonomie dirigée, avec alternance de périodes de formation en centre et en entreprise, comportant des enseignements théoriques et pratiques (apport de connaissances, réalisation de TD, TP en atelier, mises en situations professionnelles, évaluations : TH 113h30, TD 35h30, TP 236h, MSP FCP 245h), mise en œuvre dans divers environnements pédagogiques : salle de cours standard, atelier mareyage et poissonnerie, entreprise(s) de la branche Poissonnerie
- Modularité : La formation n'est pas nécessairement mise en œuvre de façon modulaire, la modalité mise en œuvre dépend du public inscrit
- Groupe de 12 stagiaires (public demandeur d'emploi prioritaire)

MISE EN ŒUVRE DES PERIODES EN ENTREPRISE

- 7 semaines d'application en entreprise intégrées au parcours de formation sur différentes périodes
- Périodes de formation en entreprise tutorées, encadrées par le centre, donnant lieu à convention de stage, le cas échéant, et à un carnet de suivi permettant d'évaluer la progression et les acquis au sein de l'entreprise

MODALITES D'EVALUATION DU CQP

- **Le CQP est délivré aux candidats.e-s qui ont validé les 3 blocs de compétences prévus au référentiel**
- L'évaluation des compétences s'effectue tout au long du processus formatif, par bloc de compétences, et se termine par une épreuve finale devant un jury de professionnels, soit au total 3 épreuves certificatives. Ces épreuves se composent d'une ou plusieurs modalités d'évaluation (Bloc BC.01 : Epreuve Orale, Bloc BC.02 et BC.03 : Epreuve pratique de mise en situation + Oral)
- Chaque bloc de compétences est acquis par tout candidat répondant aux conditions suivantes : Avoir suivi la formation relative au bloc de compétences concerné et avoir validé l'ensemble des critères transversaux du bloc concerné **et** :

Pour l'épreuve E1 : avoir validé obligatoirement les 11 compétences du bloc BC.01 suivantes : C1, C2, C3, C6, C7, C8, C10, C11, C12 et C13

Pour l'épreuve E2 : avoir validé l'ensemble des compétences du bloc BC.02 : C14 à C28

Pour l'épreuve E3 : avoir validé 10 compétences sur les 11 compétences évaluées, dont les compétences C29 à C38. La compétence C39 est évaluée durant l'entretien oral technique

Pour qu'une compétence soit validée, le candidat doit valider l'ensemble des critères d'évaluation définis pour la compétence visée dans le référentiel de certification du CQP PVPM.

- L'évaluation des périodes effectuées en entreprise, via le carnet de suivi, est un complément au dispositif d'évaluation règlementé et permet à la branche de statuer, le cas échéant, lors du Jury Final de Certification
- Chaque bloc de compétences peut être validé indépendamment des autres. Tout bloc validé reste acquis durant 5 ans. Le (la) candidat.e au CQP peut donc obtenir une validation partielle du titre et doit, dans les 5 ans, valider les blocs de compétences manquants lui permettant d'obtenir la certification complète CQP PVPM

CONDITIONS DE DELIVRANCE DES ATTESTATIONS ET DE LA CERTIFICATION

- Le CQP est délivré, par la branche, aux candidats.e-s qui ont validé avec succès les 3 blocs de compétences
- L'attestation de fin de formation est délivrée dès lors que la formation a été suivie
- L'attestation de succès est délivrée après validation des acquis **et délibération du Jury de Certification**

INTERVENANT(E)S

- Intervenant(e)s divers, tous qualifiés et/ou experts dans leur(s) domaine(s) de compétences en lien avec les matières enseignées

DATES, HORAIRES & SITES DE FORMATION

- Consulter le calendrier des formations sur notre site ou nous contacter

TARIF ET FINANCEMENT

- Nous consulter, diverses possibilités de financement existent selon votre situation ou votre statut (salarié.e, indépendant.e, demandeur.euse d'emploi, autre cas ...)

*** Cette formation fait partie de l'offre QUALIF EMPLOI proposée et financée par la région Bretagne ***

CQP – Préparateur vendeur en produits de la mer				Durées			
Blocs de compétences	Activités	Thématiques développées	Centre		MSP Entreprise	TOTAL	
			Face à face	Autonomie dirigée			
BLOCS DE COMPETENCES (Modules) CQP PVPM	BLOC BC 01 : Module 1 Approvisionner le point de vente	Act.1	Inventaire des stocks (Compétences C1 à C3)	49h30	-	70 h	119 h 30
		Act.2	Préparation de commandes (Compétences C4 à C5)				
		Act.3	Réception des produits (Compétences C6 à C9)				
		Act.4	Stockage des produits (Compétences C10 à C13)				
	BLOC BC 02 : Module 2 Travailler les poissons, les coquillages, les crustacés et les mollusques	Act.5	Organisation du travail selon les process de préparation simple, transformation culinaires, élaboration de plateaux de fruits de mer (Compétences C14 à C16)	244h30	-	105 h	249 h 30
		Act.6	Préparation simple, des poissons et des mollusques selon les techniques traditionnelles et artisanales (Compétences C17 à C20)				
		Act.7	Transformation culinaire des poissons, des coquillages, des crustacés et des mollusques selon les techniques traditionnelles et artisanales (Compétences C21 à C23)				
		Act.8	Élaboration de plateaux de fruits de mer selon les techniques traditionnelles et artisanales (Compétences C24 à C28)				
	BLOC BC 03 : Module 3 Développer la dynamique commerciale du point de vente	Act.9	Présentation marchande des différents produits et du point de vente (Compétences C29 à C33)	49h30		70 h	119 h 30
		Act.10	Conseil client et vente des produits (Compétences C34 à C39)				
COMPLEMENT	Validation projet	Entretien, validation du projet Public PREPA QUALIF (0h30)		0 h 30	-		35 h
	Accueil formation	Accueil général, présentation du dispositif ... (7h)		7 h	-		
	Positionnement	Positionnement pédagogique (3h30)		3 h 30	-		
	Suivi - Bilan	Entretiens, bilans intermédiaire et final (4h)		4 h	-		
	Modules QEP	Module « Complément pêche durable » (3h)		3 h	-		
		Module « Complément valorisation des invendus » (3h)		3 h	-		
		Techniques de recherche de stage et d'emploi (TRE) (14h)		7 h	7 h		
EPREUVES CQP PVPM * (hors Contrôles en cours de formation) devant jury de professionnels	BC 01	Epreuve E1	Entretien technique : Oral (0h30)	6 h 30 (arrondi)	-		6 h 30
	BC 02	Epreuve E2	Mises en situation professionnelles reconstituées (3h dont temps de préparation)				
			Entretien technique : Oral (0h30)				
BC 03	Epreuve E2	Mises en situation professionnelles reconstituées (2h dont temps de préparation)					
		Entretien technique : Oral (0h30)					
TOTAL Parcours maximum** - HEURES STAGIAIRE				385 h		245 h	630 h

La formation n'est pas nécessairement mise en œuvre de façon modulaire, la modalité mise en œuvre dépend du public inscrit

*Lorsque la formation est mise en œuvre de façon modulaire, les épreuves du module concerné ont lieu en fin de module

**Cette durée peut être revue à la baisse selon le positionnement et le profil du candidat

Bloc de compétences BC 01 – Approvisionner le point de vente (Module 1)

- C1.** Peser et/ou compter avec exactitude les stocks de produits de la mer, afin de mettre à jour le stock réel
- C2.** Effectuer la rotation des stocks de produits de la mer, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation
- C3.** Participer à la lutte contre la démarque connue, afin d'alerter la hiérarchie qui prendra les mesures nécessaires
- C4.** Calculer les besoins exacts en produits de la mer, afin de déterminer les justes quantités à commander
- C5.** Préremplir le bon de commande fournisseur avec exactitude, afin de le faire valider par la hiérarchie
- C6.** Contrôler rigoureusement les documents sanitaires et administratifs liés à la réception des produits de la mer, afin de s'assurer que la livraison est conforme à la commande passée
- C7.** S'assurer de la conformité des conditions de transport des produits de la mer, afin de limiter les risques de contamination et de détérioration des produits de la mer lors de leur transport
- C8.** Contrôler avec rigueur et minutie la quantité et la qualité des produits de la mer livrés, afin d'identifier et de signaler d'éventuelles non-conformités à la hiérarchie
- C9.** Enregistrer la réception des produits de la mer livrés, afin que le stock théorique corresponde au stock réel
- C10.** Trier les produits de la mer, afin de garantir des conditions de conservation optimales
- C11.** Déconditionner et reconditionner les produits de la mer dans des contenants adéquats, en amont du stockage, afin de limiter les risques de détérioration et de contamination des produits de la mer
- C12.** Ranger les produits de la mer dans la zone de stockage appropriée, afin de garantir leur bonne conservation et éviter le risque de contamination croisée
- C13.** Assurer la resserre des produits de la mer mis en vente, afin de maintenir les produits de la mer commercialisés dans des conditions de conservation réglementaires

BC02 - Travailler les poissons, les coquillages, les crustacés et les mollusques (Module 2)

- C14.** Planifier les activités de préparation simple, de transformation culinaire et d'élaboration de plateaux de fruits de mer, afin de rationaliser l'organisation des activités
- C15.** Préparer le plan de travail, les ustensiles, les outils de travail, le matériel et les produits de la mer nécessaires, afin de garantir le respect des principes d'ordonnement de la production
- C16.** Organiser le plan travail, afin d'éviter les contaminations croisées
- C17.** Réaliser l'écaillage/grattage, le vidage et le débardage des poissons, en vue de leur destination commerciale et culinaire
- C18.** Peler avec soin un poisson entier ou un filet, en vue de la destination commerciale et culinaire
- C19.** Fileter avec précaution et précision, à l'avance ou sur demande, un poisson plein ou préalablement éviscéré, afin de présenter au client un poisson en filet
- C20.** Découper avec application, à l'avance ou sur demande, des produits de la mer, afin de vendre les produits de la mer au détail
- C21.** Confectionner des préparations culinaires crues prêtes à déguster, à base essentiellement de produits de la mer, en vue de leur commercialisation
- C22.** Confectionner des préparations culinaires crues prêtes à cuire, à base essentiellement de produits de la mer, en vue de leur commercialisation
- C23.** Intervenir dans le processus de salage, de fumage et de séchage du poisson, afin d'augmenter l'intensité de la perception olfacto-gustative du produit
- C24.** Déconditionner la quantité nécessaire de fruits de mer, en appliquant la méthode du premier entrée-premier sorti (PEPS), afin d'assurer la bonne rotation des stocks
- C25.** Préparer les fruits de mer, afin de les rendre propres à la consommation
- C26.** Cuire les fruits de mer, afin de les apprêter dans le cadre de l'élaboration de plateaux de fruits de mer
- C27.** Ouvrir les fruits de mer avec précaution, afin d'en faciliter la dégustation
- C28.** Composer, avec créativité, les plateaux de fruits de mer, afin d'avoir des plateaux de fruits de mer conformes en quantité et en qualité aux attendus du point de vente et du client

BC03 - Développer la dynamique commerciale du point de vente (Module 3)

- C29.** Nettoyer et/ou désinfecter de manière régulière entre chaque type de produit travaillé, afin d'éliminer les saletés et détruire les micro-organismes
- C30.** Présenter dans le mobilier adapté, les produits de la mer, afin d'éviter toute détérioration et contamination susceptibles de rendre les produits dangereux pour la santé et impropres à la consommation humaine
- C31.** Procéder au réassort des produits du point de vente, afin d'éviter les ruptures
- C32.** Afficher de façon claire et précise, les mentions obligatoires sur l'ensemble des catégories de produits du point de vente, afin de renseigner objectivement le consommateur
- C33.** Participer à la mise en place d'opérations commerciales et promotionnelles, afin de mettre en avant une sélection de produits

➔ Suite page suivante

C34. Accueillir les clients de manière adaptée, afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle

C35. Conseiller au client un produit adapté à ses besoins et à ses motivations d'achat, afin de susciter l'intérêt et le désir d'acheter du client

C36. Servir le client en pesant le produit, afin de satisfaire le client

C37. Traiter les commandes de clients effectuées en ligne ou dans le point de vente, afin de répondre à la demande du client

C38. Encaisser les achats du client avec courtoisie, afin de simplifier et fluidifier le passage en caisse des clients et comptabiliser les ventes

C39. S'assurer de la juste représentation du point de vente et de ses produits lors de la publication et du partage de contenus via les médias sociaux, afin de préserver la e-réputation et la e-notoriété du point de vente

Aspects transverses aux compétences des 3 blocs du CQP PVPM

- Techniques et savoirs-faires artisanaux
- Bonnes pratiques et des exigences de la profession
- Fiches techniques
- Règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments (HACCP, PEPS, etc.)
- Principes d'optimisation d'effort et de prévention santé/sécurité/risques professionnels au travail
- Obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage
- Consignes de la hiérarchie
- Processus établis par l'entreprise
- Outils de l'entreprise (manutention, logiciels, couteaux, etc. – adaptés, propre et en bon état)
- Enjeux liés à la pêche durable et à la transition écologique (eau, glace, consommables, etc.)
- Alerte de la hiérarchie lors de non-conformités / manquements / anomalies
- Organisation des activités (saisonnalité, ventes, stocks, etc.)
- Normes de production (trim, rendement, temps impartis, etc.)
- Approche esthétique et gustative
- Réglementation en matière d'information/affichage et de traçabilité
- Besoins et attentes des clients
- Besoins spécifiques des personnes en situation de handicap
- ...

Pour aller plus loin, consulter la [Fiche métier](#) ou le site des [poissonniers-écaillers de France](#)

Vous pouvez également consulter les fiches ROME en lien avec cette certification

- o [D1507 - Mise en rayon libre-service](#)
- o [D1106 - Vente en alimentation](#)
- o [D1107 - Vente en gros de produits frais](#)
- o [D1105 - Poissonnerie](#)