

EMPLOYÉ POLYVALENT DES PRODUITS DE LA MER

Mareyage et salaison



L'employé polyvalent réalise l'ensemble des étapes de préparation des produits de la mer (poissons, mollusques, coquillages et crustacés) telles que : la découpe, l'éviscération, le décoquillage, le filetage, la cuisson, le salage, etc., jusqu'au conditionnement en fonction des besoins et attentes des clients.

Son travail est donc primordial pour garantir la bonne qualité des produits tout au long de cette préparation, dans le respect des règles de traçabilité, de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Salaire brut: débutant
1 500 € - 1 524 € brut

Domaine d'activité:
Transformation et
préparation des produits
de la mer

Autres appellations:
Employé de la marée
polyvalent, Ouvrier de marée,
Employé de production,
Fileteur

MISSIONS

C'est un métier polyvalent car l'employé réalise l'ensemble des opérations de production (préparation, transformation et conditionnement) des produits de la mer.

Ainsi, il réalise les premières transformations des produits (poissons, mollusques, coquillages et crustacés) telles que l'étêtage, l'éviscération, l'écaillage, le tranchage, la découpe, le pelage, etc. à l'aide de matériels adaptés.

Dans le cadre de cette préparation, il doit contrôler les produits et les trier en fonction de leur qualité.

Il assure ensuite leur conditionnement (glaçage, salage, emballage), puis procède à leur étiquetage et groupage avant de les stocker dans des zones adaptées.

S'agissant plus spécifiquement des crustacées, il doit également veiller au bon entretien des viviers ou bassins, trier les coquillages et savoir les préparer.

Afin que ces opérations se déroulent dans les meilleures conditions possibles, l'employé polyvalent doit veiller au bon entretien de son poste de travail et du matériel (nettoyage, contrôle).



COMPÉTENCES

L'employé polyvalent doit avant toute chose avoir une bonne connaissance technique des produits de la mer (poisson, mollusques et crustacés) et en connaître les caractéristiques (anatomie, appellations, taille, période de pêche, etc.).

Il doit être capable de contrôler leur qualité et traçabilité et doit donc connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il doit par ailleurs maîtriser les méthodes et techniques de transformation des produits, savoir utiliser les machines et manipuler les outils adaptés.

Enfin, il doit connaître les techniques de conditionnement et de cerclage, les méthodes de conservation par le froid et savoir gérer les stocks.

Au-delà des compétences techniques, l'employé polyvalent doit être méthodique et organisé et doit savoir travailler en équipe.



CADRE DE TRAVAIL

L'employé polyvalent travaille dans un atelier de production.

C'est un métier physique qui s'effectue dans un environnement humide et qui nécessite de soulever des charges lourdes. Il faut donc porter un équipement spécifique de protection (un tablier, des chaussures de sécurité, une charlotte, des gants...).

En fonction de l'activité, l'employé polyvalent peut travailler le week-end, les jours fériés voire de nuit ou encore très tôt le matin.



FORMATIONS

C'est un métier facilement accessible, qui ne nécessite pas d'expérience ou de formation initiale spécifique.

Cependant, des certifications existent pour valider les acquis, telles que le :

- CAP Mareyage,
- CQP Employé polyvalent des produits de la mer.



ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE

Après quelques années d'expérience, l'employé polyvalent peut évoluer vers des métiers de l'encadrement en production, d'agréateur ou de logistique.