

Poissonnière ou poissonnier

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA)

CNP 6331

Norme professionnelle élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT).

Norme approuvée par le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale en 2019.

DESCRIPTION DU MÉTIER

Une poissonnière ou un poissonnier effectue les tâches liées à la commercialisation des produits marins dans des établissements de vente au détail. Ses responsabilités principales sont la réception et l'entreposage de produits marins, la transformation de ces produits, l'aménagement et l'entretien des comptoirs de vente et le service à la clientèle. Les produits marins vendus par les poissonnières et les poissonniers sont variés. Ils sont issus de la pêche de capture ou de l'aquaculture et sont offerts frais, surgelés ou vivants. Ces produits ont habituellement fait l'objet d'une première transformation (écaillage, par exemple) et d'une deuxième transformation (filetage, par exemple) par les poissonnières et poissonniers, qui peuvent aussi effectuer la troisième transformation des produits en préparant des prêts-à-servir (salade de fruits de mer, par exemple).

ENTREPRISES ET PERSONNES VISÉES PAR LA NORME

La norme s'adresse principalement, mais pas exclusivement, aux personnes travaillant comme poissonnière ou poissonnier dans les poissonneries indépendantes ou dans certains supermarchés et épiceries dotés d'un ou de plusieurs équipements spécialisés pour la vente de produits marins. Ces équipements spécialisés permettent d'accueillir la clientèle, de la conseiller et d'offrir un service personnalisé. Il s'agit principalement de comptoirs de service fermé, de tables à glace et de viviers.

NORME PROFESSIONNELLE

La norme professionnelle relative au métier de poissonnière ou poissonnier constitue la référence en matière de développement et de reconnaissance des compétences dans le domaine.

Il est **obligatoire de maîtriser les compétences essentielles** (n^{os} 1 à 5) pour obtenir le certificat de qualification professionnelle.

Il n'est **pas obligatoire de maîtriser les compétences complémentaires** (n^{os} 6 et 7) pour obtenir le certificat de qualification professionnelle. Une attestation de compétences sera toutefois délivrée si elles sont maîtrisées.

Compétences essentielles	Compétences complémentaires
<ol style="list-style-type: none">1. Effectuer la réception et l'entreposage de produits marins.2. Effectuer la première et la deuxième transformation de produits marins.3. Effectuer la présentation et la mise en valeur des produits d'une poissonnerie.4. Servir la clientèle d'une poissonnerie.5. Effectuer des travaux d'entretien mineurs sur l'équipement d'une poissonnerie.	<ol style="list-style-type: none">6. Confectionner des prêts-à-servir à base de produits marins.7. Effectuer le fumage de poissons.

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE VOLONTAIRE

Une voie de qualification professionnelle volontaire est possible : le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT). Il permet de développer les compétences prévues par la norme professionnelle.

Les personnes qui maîtrisent **toutes** les compétences recevront un certificat de qualification professionnelle. Celles qui maîtrisent **une ou plusieurs** compétences recevront une attestation de compétence.

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL (PAMT)

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vise les travailleuses et travailleurs qui désirent maîtriser les compétences figurant dans la norme professionnelle d'un métier. Dans le cadre du programme, ils sont des apprenties et apprentis et sont accompagnés dans leur apprentissage du métier par une personne d'expérience (une compagne ou un compagnon). La participation au programme est **volontaire**.

Apprentie et apprenti

Rôle	L'apprentie ou apprenti participe activement aux activités d'apprentissage lui permettant d'acquérir la maîtrise des compétences visées.
Critères	L'apprentie ou apprenti <ul style="list-style-type: none">• doit avoir 16 ans ou plus;• doit avoir un emploi;• n'a pas besoin d'avoir d'expérience de travail.
Documents de référence	Carnet de l'apprentie ou apprenti Outils complémentaires offerts gratuitement par le CSMOCA : formation en ligne Poissonnier+, guide interactif de la poissonnerie au Québec

Compagne et compagnon

Rôle	La compagne ou le compagnon encadre des apprenties et apprentis et les accompagne afin de leur permettre d'acquérir les compétences figurant dans la norme professionnelle. Cette personne doit donc maîtriser ces compétences (elle a un certificat de qualification professionnelle ou une bonne expérience du métier), être motivée à participer au processus d'apprentissage et habile à transmettre son savoir-faire.
Critères	Il est suggéré de sélectionner une personne qui remplit les deux conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none">• elle a un minimum de quatre ans d'expérience en poissonnerie ou deux d'expérience comme responsable de poissonnerie;• elle détient une attestation de formation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) en tant que manipulatrice ou manipulateur d'aliments, ou en tant que gestionnaire d'établissement alimentaire.
Documents de référence	Guide de la compagne ou du compagnon Outils complémentaires offerts gratuitement par le CSMOCA : formation en ligne Poissonnier+, guide interactif de la poissonnerie au Québec

RATIO COMPAGNE OU COMPAGNON / APPRENTIE OU APPRENTI

Une compagne ou un compagnon peut superviser jusqu'à **deux apprenties ou apprentis à la fois**.

DURÉE DE L'APPRENTISSAGE

La durée de l'apprentissage varie selon l'expérience de l'apprentie ou apprenti, ou l'organisation du travail. Il faut prévoir **entre 12 et 18 mois** lorsque cette personne n'a aucune expérience du métier.

SUBVENTIONS ET CRÉDIT D'IMPÔT

L'entreprise participant au Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pourrait être admissible à un crédit d'impôt. Pour en savoir plus, rendez-vous à revenuquebec.ca. Vous trouverez de l'information dans la section Entreprises > Impôts > Les sociétés > Crédits d'impôts > Crédits auxquels une société peut avoir droit > Formation > [Crédit d'impôt pour stage en milieu de travail – Apprenti inscrit au Programme d'apprentissage en milieu de travail](#).

POUR PLUS D'INFORMATION

Emploi-Québec

Vous pouvez obtenir plus d'information dans un bureau de Services Québec.

Vous pouvez également visiter le site [Québec.ca](http://Quebec.ca). Vous trouverez de l'information dans la section Emploi > Métiers et professions > Connaître les professions et les métiers réglementés > [Qualification professionnelle](#). Vous pourrez en apprendre plus sur les sujets suivants :

- le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT);
- la reconnaissance des compétences;
- les métiers visés par la qualification volontaire;
- les programmes de subvention.

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA)

7105, rue Saint-Hubert, local 105
Montréal (Québec) H2S 2N1

Téléphone : 514 499-1598

Site Web : csmoca.org