

# COMMIS POISSONNIER.ÈRE (CNP 65102)

La rigueur, le sens de l'esthétique et la courtoisie sont des qualités importantes du ou de la commis à la poissonnerie. En raison de la nature délicate du produit, le commis tient un rôle clé dans la notoriété du commerce, il doit faire preuve de vigilance afin d'assurer la qualité des poissons et des fruits de mer offerts.

## Ce que vous apprendrez

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (épiceries, magasins spécialisés) et selon l'expérience de l'employé.e. Elles se veulent une présentation générale du rôle du ou de la commis à la poissonnerie. Ainsi, la personne accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- Préparer les tables à glace;
- Couper, emballer, peser et étiqueter des produits de la mer;
- Préparer les sauces et faire mariner des produits de la mer;
- En saison, faire cuire certains produits (ex. : homard).

## Particularités

- Épiceries et magasins spécialisés;
- Utilisation d'outils de travail propres au rayon;
- Horaire de travail variable (jour, soir et fin de semaine);
- Temps partiel et temps plein.

## Expériences recherchées

- Formation en ligne : Commis 101;
- Formation en ligne : Commis poissonnerie;
- Formation en entreprise après l'embauche;
- Aucune expérience requise.

## Atouts

- AEP – Service à la clientèle.

## Aptitudes

- Avoir de l'entregent;
- Être vigilant.e;
- Avoir une bonne forme physique (le ou la commis doit être en mesure de travailler debout).

## Intérêts

- Avoir le désir de satisfaire la clientèle;
- Avoir le désir de bien accomplir son travail;
- Aimer le travail manuel;
- Aimer travailler avec des produits de la mer.

## Perspectives de carrière

- Assistant.e géant.e de la poissonnerie;
- Géant.e de la poissonnerie.

*Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :*



Épiceries Spécialisés