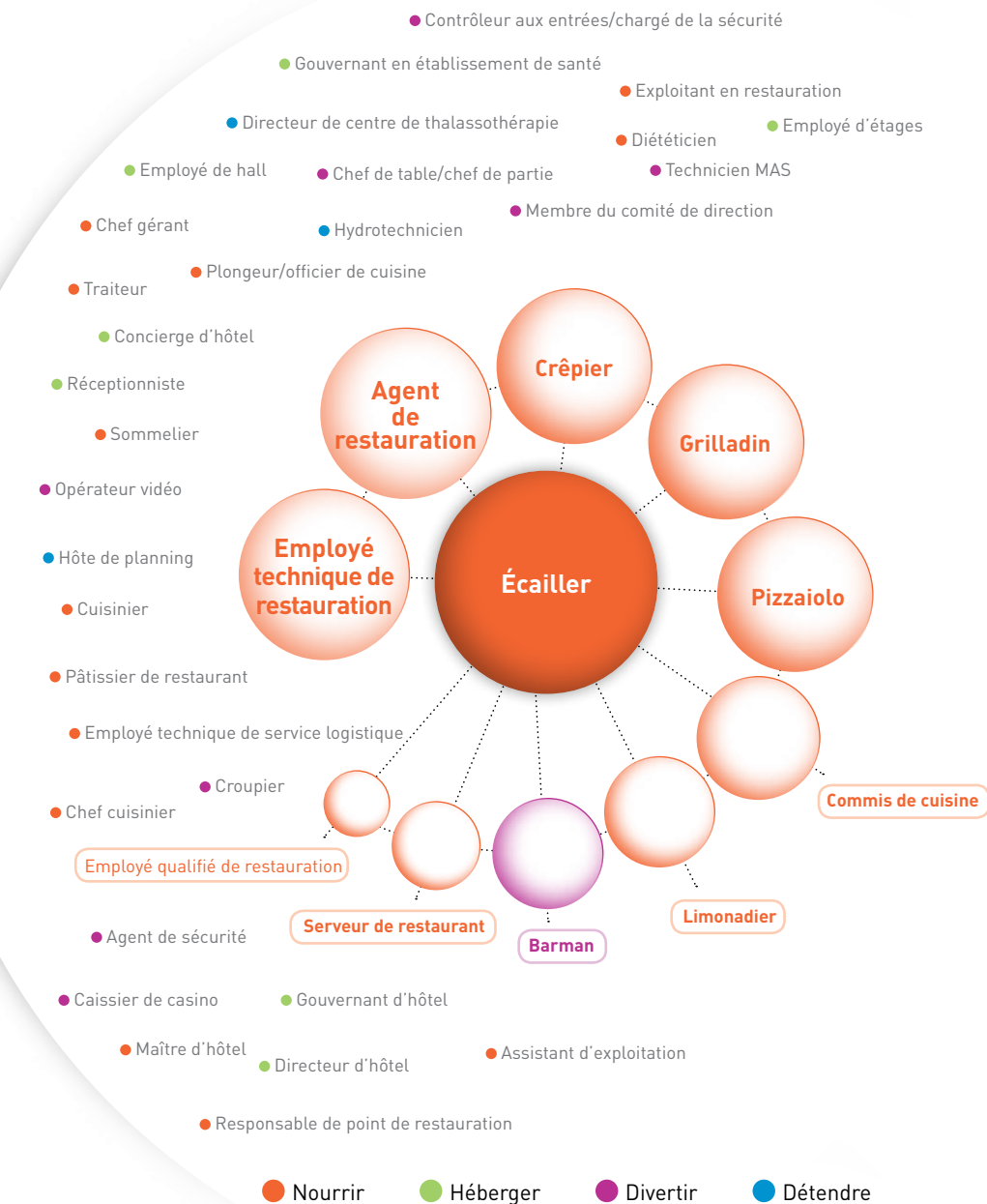


CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier d'écailler, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, des centaines de personnes exercent le métier d'écailler en France.



fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



ÉCAILLER H/F

Tenir le poste d'écailler dans les restaurants commercialisant les fruits de mers présentés à la carte.

Approvisionner le banc, préparer et distribuer les plateaux de fruits de mer, soit pour le service soit pour la vente.

04/2013 - www.cadef.fr

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration



ÉCAILLER H/F

Fonctions principales

- Approvisionnement
- Réception et stockage
- Préparation, transformation, fabrication
- Contrôle qualité
- Entretien du poste de travail
- Développement commercial

Certification principale

- CQP Écailler de la CPNE-IH

Accès

- Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :**
la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :**
grande distribution par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :**
commis de cuisine par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :**
les savoir-faire et compétences développés par l'écailler peuvent être réinvestis dans tous les métiers liés à la vente et la préparation des poissons et fruits de mer.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier d'écailler s'organise autour de six grandes fonctions :

Approvisionnement

- Conseiller la hiérarchie sur le choix des produits
- Faire l'état des stocks
- Établir une commande

Réception et stockage

- Contrôler les denrées livrées
- Vérifier la conformité de la livraison à la commande
- Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
- Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié

Préparation, transformation, fabrication

- Ouvrir les huîtres
- Préparer les coquillages et crustacés
- Transformer les produits vivants
- Mettre en valeur des produits transformés
- Préparer les plateaux de fruits de mer en fonction des commandes

Contrôle qualité

- Vérifier régulièrement la propreté et la température des frigos
- Prendre des mesures correctives en cas d'incident
- Vérifier l'évolution des produits frais, gérer les stocks
- Vérifier l'état de propreté du plan de travail
- Garantir en permanence la qualité du produit

Entretien du poste de travail

- Nettoyer et désinfecter le poste de travail, les matériels et les locaux
- Vérifier systématiquement tous les points de contrôle

Développement commercial

- Accueillir le client
- Commercialiser les produits
- Conseiller, informer et animer le banc
- Participer à la facturation

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, l'écailler doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Être souriant, disponible, discret, agréable
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Accueillir la clientèle
- Gérer et animer une file d'attente
- Conseiller le client, valoriser les produits
- S'intégrer dans la chaîne de production de l'ensemble du restaurant

Capacités techniques et fonctionnelles

- Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Appliquer les bases culinaires
- Évaluer et garantir la fraîcheur des produits
- Élaborer des compositions variées, au goût du client et agréables à l'œil
- Appliquer les normes spécifiques à la conservation des denrées
- Manipuler avec soin des produits fragiles
- S'adapter à un travail en plein air et dans des conditions humides et aux rythmes de production variables
- Prendre en compte des normes et consignes de présentation
- Mettre en œuvre des règles d'ergonomie du travail
- Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- Gérer des commandes multiples

