

Employé/e de marée

Famille de métier : production

Code ROME : D1105

Définition

L'employé/e de marée réalise l'ensemble des activités de préparation des produits de la mer (découpe, éviscération, décoquillage, filetage, cuisson, salage ...), dans le respect des procédures et des règles de traçabilité, de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement et des cahiers des charges des clients, à l'aide d'équipements adaptés.

Il/elle réalise les contrôles des produits de la mer à toutes les étapes de préparation.

Il/elle peut réaliser le contrôle des produits lors des activités de réception.

Exemples intitulés d'emplois : employé/e polyvalent/e des produits de la mer, employé/e de marée polyvalent/e, ouvrier/ère de marée, employé/e de production, fileteur/euse, pointeur/euse

Contexte d'exercice du métier

Il/elle réalise les activités de production, dans un atelier de production.

L'activité peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés, de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en environnement humide, bruyant et implique le port de charges.

Le port d'équipements de protection individuelle (tablier, botte ou chaussures de sécurité, charlotte, gants ...) est requis.

Activités professionnelles

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Réalisation d'opérations de production (préparation, de transformation et de conditionnement) des produits de la mer

- ▶ Préparation et organisation du poste de travail
- ▶ Préparation des produits
- ▶ Réalisation des premières transformations : étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage ...
- ▶ Mise en route, surveillance et arrêt d'équipements de transformation
- ▶ Réalisation des opérations de filetage et de parage
- ▶ Conditionnement des produits, glaçage, emballage

Contrôle des produits de la mer et tri qualité de 1^{er} niveau

- ▶ Contrôle visuel des produits à toutes les étapes de production
- ▶ Tri des produits en fonction de leur qualité

- ▶ Prise de mesures adaptées en cas de produits non conformes

Opérations logistiques

- ▶ Etiquetage et allotissement (préparation des produits et étiquetage des caisses de produits pour les clients, palettisation et stockage des palettes en fonction des clients)
- ▶ Distribution des produits en production et en zone de stockage
- ▶ Stockage des matières premières et des produits finis dans les zones de stockage adaptées et contrôle des stocks (resserre)

Entretien du poste de travail et du matériel

- ▶ Nettoyage et désinfection du poste de travail
- ▶ Contrôle et entretien des outils de travail (couteaux, équipements...)

Mise en œuvre des règles liées à la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

Activités pouvant être réalisées par l'employé/e de marée :

Préparation de coquillages et de crustacés

- ▶ Entretien et contrôle des viviers ou bassins
- ▶ Nettoyage et tri des coquillages ou des crustacés
- ▶ Préparation des coquillages ou des crustacés (énucléation, endormissement avant cuisson...)

- ▶ Réalisation de la cuisson des coquillages ou des crustacés

Réception des produits de la mer

- ▶ Réception des produits
- ▶ Contrôle de la qualité et la quantité des produits

Compétences

Contrôler les caractéristiques des produits de la mer (matière première et produits finis) et la conformité à un cahier des charges

- ✓ Identifier les caractéristiques des différents produits traités (espèces, taille, spécificités...)
- ✓ Evaluer la qualité des produits quantitativement et qualitativement, de la réception à l'expédition
- ✓ Identifier les anomalies et mettre en œuvre les mesures correctives adaptées en fonction des consignes (alerte de la hiérarchie...)

Préparer et organiser son poste de travail

- ✓ Prendre en compte l'ensemble des informations permettant l'organisation et l'exécution du travail
- ✓ Préparer son poste de travail, les consommables, le matériel et les équipements nécessaires à la production selon les consignes
- ✓ Organiser son poste de travail et s'organiser pour effectuer les différentes tâches du début à la fin de la production afin d'optimiser la qualité et la productivité

Réaliser les activités de transformation des produits de la mer : étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage ...

- ✓ Mettre en œuvre les techniques de transformation adaptées aux espèces traitées en respectant la qualité des produits, le rendement matière et la productivité
- ✓ Choisir et utiliser les outils (couteaux, ciseaux, pinces ...) ou équipements (décapiteuse, désarêteuse, trancheuse ...) les plus adaptés à la technique de transformation
- ✓ Réaliser les opérations de démarrage et d'arrêt des équipements de transformation en respectant les consignes et les règles de sécurité
- ✓ Surveiller le bon fonctionnement des équipements selon les consignes

Réaliser les opérations de filetage

- ✓ Mettre en œuvre les techniques de parage, de découpe et de filetage adaptées aux espèces traitées en respectant la qualité des poissons, le rendement matière et la productivité
- ✓ Choisir et utiliser les outils les plus adaptés à la technique de filetage
- ✓ Contrôler l'aspect des filets après opération

Réaliser les opérations de conditionnement des produits de la mer

- ✓ Contrôler et utiliser les consommables (caisses, films, étiquettes, glace...) adaptés à la nature du produit, à sa conservation, à son utilisation, à sa destination et à la demande du client
- ✓ Réaliser le conditionnement et l'étiquetage des produits en respectant les consignes et les règles de rangement, de glaçage et d'emballage
- ✓ Vérifier la conformité des conditionnements réalisés (emballage, disposition des produits, poids, filmage, étiquetage, glaçage ...) au cahier des charges

Réaliser les opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel

- ✓ Réaliser le nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et du matériel en respectant les règles d'hygiène
- ✓ Vérifier l'état de propreté du poste de travail, des équipements et du matériel
- ✓ Identifier les anomalies et prendre les mesures correctives adaptées
- ✓ Maintenir l'état de propreté du poste de travail et des outils tout au long de la production
- ✓ Vérifier l'état des outils de travail et réaliser leur entretien (affutage, affilage des outils tranchants,...)

Réaliser des opérations de logistique (allotissement, stockage et palettisation)

- ✓ Réaliser la distribution des produits en production ou en zone de stockage en fonction des transformations à réaliser et selon les consignes
- ✓ Répartir les caisses sur les palettes, les filmer et les étiqueter en respectant les consignes
- ✓ Réaliser le rangement des produits dans la zone appropriée en fonction du produit, du client et de la zone géographique
- ✓ Stocker et entreposer les produits à expédier et la resserre dans les lieux de stockage adaptés

Compétences transverses :

Transmettre, recevoir des informations et travailler en équipe

- ✓ S'approprier des consignes et les procédures et les appliquer
- ✓ Communiquer avec les différents interlocuteurs (équipe, hiérarchie...) en prenant en compte leurs demandes et les informations qu'ils apportent
- ✓ Renseigner des données de production sur un support approprié
- ✓ Utiliser correctement le langage technique en usage dans la profession
- ✓ Situer son activité dans le fonctionnement de l'équipe, du service et de l'entreprise
- ✓ Adapter son activité aux besoins de l'organisation et au travail en équipe
- ✓ Identifier l'impact de son activité sur le client externe ou interne (les autres services)

Appliquer les règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

- ✓ Respecter et appliquer les procédures et instructions liées à la traçabilité et à la qualité
- ✓ Appliquer les règles de sécurité dans toute activité (dans l'atelier et au poste de travail)
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène, de port de tenue de travail, de déplacement dans l'entreprise
- ✓ Appliquer les règles de marche en avant des produits et respecter la chaîne du froid à toutes les étapes de la production
- ✓ Identifier les risques pour les produits, les personnes, les équipements et l'environnement liés à l'activité réalisée
- ✓ Utiliser correctement les moyens de prévention et de protection (équipements de protection individuelle : gants, lunettes...)
- ✓ Appliquer les règles liées au respect de l'environnement et au développement durable en vigueur dans l'entreprise (économie d'énergie, de fluide...)
- ✓ Réaliser le tri des déchets et des co-produits selon les règles en vigueur dans l'entreprise
- ✓ Appliquer les gestes et postures de travail préconisés lors du port de charges et les règles d'ergonomie définies au poste de travail

Compétences supplémentaires pouvant être mises en œuvre par l'employé/e de marée

Préparer et cuire des coquillages et des crustacés

- ✓ Réaliser le nettoyage, le calibrage et le tri des coquillages et des crustacés selon le cahier des charges du client et selon les consignes
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de préparation spécifiques des coquillages et des crustacés (énucléation, endormissement avant la cuisson...)
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de cuisson adaptées aux coquillages et crustacés
- ✓ Utiliser les outils et équipements les plus adaptés à la technique de préparation et de cuisson

Réaliser le contrôle des produits lors de la réception

- ✓ Réceptionner les produits
- ✓ Contrôler la qualité des produits quantitativement et qualitativement
- ✓ Identifier les anomalies et alerter

Domaines de connaissances

Connaissances techniques sur les produits

- ▶ Caractéristiques des poissons, mollusques et crustacés : anatomie et physiologie, appellations, taille, périodes de pêche et d'abondance, répartition géographique
- ▶ Contrôle des produits
- ▶ Fournisseurs
- ▶ Clients

Production

- ▶ Méthodes et techniques de transformation des produits
- ▶ Machines et outils : matériel de pesage, décapiteuse, désarêteuse, peulse ...

Qualité/Hygiène/Sécurité/Environnement

- ▶ Règles d'hygiène et de prévention relatives à l'hygiène corporelle et vestimentaire ; l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux
- ▶ Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

- ▶ Démarche HACCP
- ▶ Traçabilité

Préparation de commande et expédition

- ▶ Techniques de conditionnement et de cerclage
- ▶ Méthodes de conservations par le froid
- ▶ Technique de gestion des stocks

Entretien

- ▶ Techniques de nettoyage et d'entretien du poste de travail, des machines et outils

Outils informatiques

- ▶ Logiciel de gestion des stocks
- ▶ Outils, système et logiciel d'enregistrement et de traçabilité

Organisation

- ▶ Méthode et outils de travail en équipe

Comment devenir employé/e des produits de la mer ?

Le métier peut être accessible sans expérience préalable ou formation initiale spécifique.

Certifications en lien avec le métier

- CAP mareyage
- CQP Employé/e polyvalent/e des produits de la mer

Quelles évolutions possibles ?

L'employés/e de marée expérimenté/e peut évoluer vers des métiers de l'encadrement en production (chef/fe d'équipe de production) ou vers des métiers d'agréateur/euse ou vers des métiers de la logistique.