

Brochure n° 3072

Convention collective nationale

IDCC : 179. – **COOPÉRATIVES DE CONSOMMATION**

ACCORD DU 21 JUIN 2006

PORTANT DÉFINITION DU CQP « EMPLOYÉ POISSONNIER »

NOR : ASET0750405M

Les parties signataires, à la suite de l'accord paritaire sur la formation professionnelle du 31 décembre 2004, sont convenues de mettre au point un cahier des charges pour chacun des certificats de qualification professionnelle (CQP) dont l'étude aura été définie par la commission paritaire nationale de l'emploi de la branche.

Le cahier des charges suivant concernant le certificat de qualification professionnelle « Employé poissonnier » est défini de la manière suivante :

I. – DÉFINITION DE LA QUALIFICATION

Basée sur la convention collective nationale des coopératives de consommateurs, cette définition vise à établir une fiche d'identité du poste en présentant :

- la mission ;
- les principales activités.

Elle constitue la base commune de la profession à laquelle correspond le certificat de qualification professionnelle (CQP).

Mission

Placé sous l'autorité du chef de rayon (ou du chef de magasin), l'employé poissonnier :

- participe à tous les stades de la mise en œuvre des produits (réception, préparation, mise en œuvre, resserre...) ;

- participe à la relation clientèle, à la vente et à l'encaissement ;
- est acteur de la politique et de la vie du rayon, du magasin et de l'enseigne,

tout en respectant :

- les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les règles d'hygiène personnelle et de tenue ;
- le concept défini par l'enseigne (politique, méthodes, procédures...).

Principales activités

1. Par rapport aux flux produits

Il participe à l'approvisionnement du rayon :

- en comptabilisant le stock et en le rapportant sur le cadencier ;
- en établissant les commandes et en les transmettant aux fournisseurs (téléphone, fax, informatique...).

Il participe à la réception des produits :

- en les contrôlant quantitativement et qualitativement (températures...) ;
- en acceptant (ou refusant) les livraisons – tout en informant le service qualité à partir des fiches de non-conformité.

Il prépare de manière spécifique pour chaque famille de produits en respectant les procédures de l'enseigne.

Il prépare et monte le rayon en respectant les procédures de l'enseigne.

Il met en rayon suivant l'assortiment et l'implantation définis par l'enseigne.

Il participe au contrôle qualitatif et hygiène :

- en s'assurant quotidiennement du bon fonctionnement des vitrines et des chambres froides (température) et le consigne sur le document de validation ;
- en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).

Il assure le nettoyage dans le respect du protocole d'hygiène :

- en nettoyant et désinfectant régulièrement les tables de travail, les ustensiles, les matériels ;
- en nettoyant le laboratoire en fin de journée ;
- en nettoyant autant que nécessaire les vitrines de vente, les chambres froides, les rayons.

Il participe au suivi administratif en magasin :

- en faisant les rapprochements des bons de livraison avec les factures et en les transmettant au chef de rayon (ou chef de magasin ou à la comptabilité) ;
- en contrôlant la traçabilité du produit ;
- en s'assurant du suivi en magasin ;
- en participant aux inventaires (semaine, mois...).

Il assure le suivi des produits en rayon :

- en tenant compte des ventes ;
- en appliquant les procédures de retrait de l'enseigne.

2. Par rapport aux clients

Il vise à leur satisfaction et à leur fidélisation tout en étant commerçant :

- en les accueillant (SBAM), les écoutant et faisant remonter les satisfactions et problèmes ;
- en prenant les commandes particulières et en préparant les produits à la demande des clients (vider, écailler, dépecer, trancher, mettre en filet, etc.) ;
- en conseillant notamment en matière « culinaire » (cuissons, associations...) ; et proposant éventuellement des fiches produits ;
- en proposant des dégustations de nouveaux produits ;
- en assurant les promotions fixées par l'enseigne ;
- en suivant les engagements de l'enseigne ;
- en servant le client, le conseillant, pesant et emballant éventuellement les produits ;
- en aidant éventuellement les clients à porter des produits lourds et encombrants.

3. Par rapport à la vie du rayon, du magasin et de l'enseigne

Il est membre à part entière d'une équipe et acteur au sein du rayon et du magasin, en lien avec le chef de magasin :

- en proposant des ventes additionnelles et des idées d'animations à thèmes ;
- en effectuant, à la concurrence, des relevés de prix, des comparaisons notamment en terme de qualité et en faisant savoir les résultats ;
- en assurant « l'ouverture » et le suivi tout au long de la journée ;
- en respectant la devise « 3 P » (plein, propre, promotionnel) ;
- en participant à l'intégration de nouveaux salariés ;
- en s'informant du chiffre d'affaires du rayon, des marges, des pertes et en participant aux actions « correctives » ;
- en communiquant avec ses collègues sur les produits, le fonctionnement du rayon, la qualité, les nouvelles recettes ;
- en participant à la théâtralisation, aux challenges, etc.

II. – PUBLIC VISÉ ET MODALITÉS DE RECRUTEMENT

Le certificat de qualification professionnelle (CQP) d'employé poissonnier des coopératives de consommateurs, conformément à l'accord-cadre sur les certificats de qualification professionnelle, s'adresse :

- d'une part, prioritairement, à :
 - des salariés de moins de 26 ans dans le cadre du contrat de professionnalisation,
 - des salariés de plus de 26 ans avec (ou sans) expérience du métier en contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation,
 - des salariés d'entreprises d'autres branches professionnelles dans le cadre du congé individuel de formation (CIF) ;

- d'autre part, dans le cadre de la validation des acquis, à :
 - des salariés actuels des magasins coopératifs dans le cadre de période de professionnalisation, du droit individuel à la formation (DIF) ou du plan de formation de la coopérative.

La sélection du public et le recrutement sont réalisés par la coopérative :

- sur des critères « propres » pour des nouveaux salariés ;
- à partir de la motivation pour des personnels déjà dans la coopérative.

III. – DOMAINES ET MODULES DE FORMATION

1. Présentation générale

La commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des coopératives de consommateurs :

- a fixé à 12 mois maximum la durée des contrats et à 385 heures au minimum le nombre d'heures de formation en centre et en stage d'application ;
- a réparti (cf. page 9) la formation en 7 domaines ;
- propose au sein de chaque domaine pour chaque module un nombre d'heures de formation en organisme de formation... Cette durée pourra être modulée de $\pm 10 \%$ dans la construction du plan de formation pour adapter au mieux la formation au public concerné. Cette variation étant à proposer par l'organisme de formation dans sa demande d'habilitation. A noter que dans certains cas, le nombre d'heures proposé est à répartir en plusieurs interventions sur le même thème ;
- insiste sur la nécessité d'une réflexion, avant le démarrage de la formation, entre les deux pôles de formation (coopérative et organisme de formation), portant :
 - sur la répartition des tâches et les moyens d'évaluation de l'atteinte (ou non) des objectifs,
 - sur la planification de la formation et la répartition dans le temps des objectifs contenus de formation ;
- réaffirme le rôle formateur de l'enseignant et du magasin qui se doit de s'engager à libérer les « compagnons » pour se former et exercer leur mission à chaque étape du parcours d'intégration (accueil, immersion, apprentissage, validation, etc.) ;
- suggère que chacun des domaines soit abordé de la façon la plus en lien possible avec le « métier » avec :
 - des mises en situations,
 - des travaux pratiques,
 - des visites,
 - des interventions de professionnels ;
- que les évaluations se fassent le plus possible à partir de situations concrètes...

2. Domaines de formation

DOMAINE	APPELLATION	DURÉE de la formation en centre
I	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	14 h
II	Techniques et produits	133 h
III	Communication, vente et participation au travail d'équipe	70 h
IV	Gestion des produits de la mer et notions d'économie et de rentabilité du rayon	56 h
V	Hygiène et sécurité	56 h
VI	Spécificités	14 h
VIII	Suivi, bilan	42 h
Nombre d'heures en centre de formation		385 h

3. Présentation de chaque formation et modules

Avertissement

Pour chacun des domaines de formation en centre (avec possibilité de sous-traitance à un CFA, au dépôt fournisseur ou à un magasin école pour la partie technique), on trouvera ci-après :

- un découpage en modules avec nombre d'heures donné à titre indicatif ;
- une fiche pédagogique sur chaque module avec objectifs, contenus, méthodes et critères d'évaluation « possibles »... le travail d'ingénierie pédagogique étant laissé à l'équipe pédagogique de l'organisme de formation.

N.B. : La répartition entre théorie et pratique, notamment dans le domaine II, sera fixée par la direction de l'enseigne et l'équipe pédagogique du centre de formation en fonction des moyens à disposition.

Domaine I

Connaissances de l'entreprise et du secteur d'activité

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Le marché et les enseignes	3 h 30
2	La coopérative d'appartenance	3 h 30

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
3	Présentation générale des magasins et rayons poissonnerie	7 h
		14 h

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE I	MODULE 1
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	Le marché et les enseignes
Objectifs Situer les coopératives au sein de la distribution alimentaire Situer le secteur poissonnerie au sein de la coopérative		
Contenu 1. La distribution alimentaire Approche Historique Situation actuelle : circuits de distribution, stratégies Perspectives 2. Les parts de marché (et situation de l'enseigne d'appartenance de manière générale et dans la vente de produits de la mer) Position de l'enseigne Concurrence Positionnement Répartition Chiffres clés		
Méthode Exposés avec supports audiovisuels		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation en formation sous forme de questionnaires à choix multiples (QCM)		
Nombre d'heures : 3 h 30		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE I	MODULE 2
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	L'entreprise d'appartenance
Objectifs Situer l'entreprise d'appartenance au sein de la coopérative Caractériser l'entreprise, le groupe et la branche		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE I	MODULE 2
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	L'entreprise d'appartenance
Contenu <ol style="list-style-type: none"> 1. L'entreprise d'appartenance <ul style="list-style-type: none"> Historique Concepts et valeurs Organisation 2. La coopérative d'appartenance <ul style="list-style-type: none"> Historique Concepts et valeurs Place dans la branche professionnelle 3. Organisation fonctionnelle et hiérarchie de la coopérative <ul style="list-style-type: none"> Secteurs d'activité Organigramme 		
Méthode Exposé avec supports audiovisuels		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation en formation sous forme de questionnaires à choix multiples (QCM)		
Nombre d'heures : 3 h 30		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE I	MODULE 4
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	Présentation générale des magasins et rayons poissonnerie
Objectifs Enoncer les différents types de magasins « possibles » pour l'exercice de la fonction et les caractériser Appréhender l'organisation des magasins et du rayon poissonnerie		
Contenu <ol style="list-style-type: none"> 1. Les différents types de magasins et caractéristiques <ul style="list-style-type: none"> Proximité Supermarché Hypermarché 2. Organisation générale du magasin <ul style="list-style-type: none"> Différents rayons, caisses, entrepôts Place du rayon poissonnerie 3. Le rayon poissonnerie <ul style="list-style-type: none"> Laboratoire : organisation, matériels Zone de vente : organisation, matériels 		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE I	MODULE 4
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	Présentation générale des magasins et rayons poissonnerie
Méthodes Exposés Visites Echanges		
Critères d'évaluation pédagogique Evalusation en formation sous forme de QCM		
Nombre d'heures : 7 h		

Domaine II

Techniques et produits

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	1. Généralités et poissons de mer	63 h
	2. Poissons d'eau douce	28 h
2	Les crustacés (d'eau de mer et d'eau douce)	7 h
3	Les mollusques gras	21 h
4	Les autres animaux aquatiques	7 h
5	La mise en valeur des produits	7 h
		133 h

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 1
	Techniques et produits	Les poissons 1. Généralités et poissons de mer
Objectifs Énoncer les différentes classifications et groupes de poissons en caractérisant leur milieu d'origine Énoncer pour les poissons de mer osseux et cartilagineux Les différents groupes Les caractéristiques de chaque groupe Les opérations de transformation et de préparation en vue de leur utilisation culinaire		
Contenu 1. Généralités (1 demi-journée) Grandes classifications de poissons Généralités et caractères anatomiques 2. Les poissons de mer – poissons osseux (4 jours et demi) Grandes familles (pleuronectiformes, godiformes, perciformes, clupéiformes, scorpiiformes, salmoniformes) Pour chaque famille Composition, caractéristiques et espèces Origine, provenance, mode de pêche, période d'abondance Caractéristiques de fraîcheur Principes de transformation Opérations de transformation et/ou de préparation (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage...) 3. Les poissons de mer – poissons cartilagineux (2 jours) Groupe des requins (emisol, roussette, aiguillat) Groupe des raies Pour chaque groupe Composition, caractéristiques Origine, provenance, mode de pêche, période d'abondance Caractéristiques de fraîcheur Principes de transformation Opérations de transformation et/ou de préparation (vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage...)		
Méthodes Exposés avec films, photos, maquettes, produits Travaux pratiques Fiches synthèse		
Critères d'évaluation pédagogique Questionnaires et exercices de reconnaissance en centre de formation Exercices de reconnaissance à partir de situations concrètes en magasin		
Nombre d'heures : 63 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 1
	Techniques et produits	2. Poissons d'eau douce
Objectifs Enoncer les différentes catégories de poissons d'eau douce Caractériser chaque poisson d'eau douce Appréhender les opérations de transformation et de préparation des poissons d'eau douce en vue de leur utilisation culinaire		
Contenu 1. Les différentes catégories de poissons d'eau douce Perciformes (perche, perche du Nil, sandre, tilapia) Salmoniformes (truite, saumon, gardon, brème) Cypriniformes (carpe) Esociformes (brochet) 2. Les caractéristiques de chaque poisson Spécificités : mode alimentaire, espèce, anatomie Origine, provenance, période d'abondance, mode de pêche Caractéristiques de fraîcheur Principes de transformation Opérations de préparation et de transformation en vue de leur utilisation culinaire		
Méthodes Exposés avec films, photos, maquettes, produits Travaux pratiques Fiches synthèse		
Critères d'évaluation pédagogique Questionnaires et exercices de reconnaissance en centre de formation Exercices de reconnaissance à partir de situations concrètes en magasin		
Nombre d'heures : 28 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 2
	Techniques et produits	Les crustacés (d'eau de mer et d'eau douce)
Objectifs Enoncer les différentes catégories de crustacés (de mer et d'eau douce) Caractériser chaque familles et groupe de crustacés (de mer et d'eau douce) Appréhender les opérations de transformation et de préparation en vue de leur utilisation culinaire		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 2
	Techniques et produits	Les crustacés (d'eau de mer et d'eau douce)
Contenu 1. Généralités Les différentes classifications : familles et groupes d'eau de mer et d'eau douce Caractéristiques : anatomie... 2. Les crustacés de mer Les différentes familles Décapodes macroures (nageurs : crevettes marcheurs : homard, langouste) Décapodes brachyours (crabes) Pour chaque famille et groupe Composition et caractéristiques Principaux produits commercialisés : origine, provenance, période d'abondance Principes de transformation Caractéristiques de fraîcheur Opérations de préparation et de transformation en vue de leur utilisation culinaire (ficelage, tranchage, cuisson) 3. Les crustacés d'eau douce Les écrevisses Les crevettes avec pour chacune Caractéristiques Principaux produits commercialisés : origine, provenance, période d'abondance Principes de transformation Caractéristiques de fraîcheur Opérations de préparation et de transformation en vue de leur utilisation culinaire (ficelage, cuisson)		
Méthodes Exposés avec films, photos maquettes, produits Travaux pratiques Fiches synthèse		
Critères d'évaluation pédagogique Questionnaire et exercices de reconnaissance en centre de formation Exercices de reconnaissance à partir de situations concrètes en magasin		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 3
	Techniques et produits	Les Mollusques
Objectifs Enoncer les classifications et caractéristiques des mollusques Appréhender les opérations de transformation, de préparation et de présentation des mollusques		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 3
	Techniques et produits	Les Mollusques
Contenu <ol style="list-style-type: none"> 1. Généralités <ul style="list-style-type: none"> Classifications Caractéristiques anatomiques 2. Les différentes familles <ul style="list-style-type: none"> Les lamellibranches ou bivalves Les gastéropodes Les céphalopodes 3. Pour chaque famille <ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques Origine, provenance, période d'abondance Caractéristiques de fraîcheur Opérations de préparation <ul style="list-style-type: none"> En vue de leur utilisation immédiate (ouverture, décorticage, séparation) En vue de leur consommation différée (réalisation d'un plateau de fruits de mer) 		
Méthodes <p>Exposés avec films, photos, maquettes, produits</p> <p>Travaux pratiques</p> <p>Fiches synthèse</p>		
Critères d'évaluation pédagogique <p>Questionnaires et exercices de reconnaissance en centre de formation</p> <p>Exercices de reconnaissance à partir de situations concrètes en magasin</p>		
Nombre d'heures : 21 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 4
	Techniques et produits	Les autres animaux aquatiques
Objectifs <p>Énoncer les classifications et caractéristiques des mollusques</p> <p>Appréhender les opérations de transformation, de préparation et de présentation des mollusques</p>		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 4
	Techniques et produits	Les autres animaux aquatiques
<p>Contenu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Généralités <ul style="list-style-type: none"> Classifications Caractéristiques anatomiques 2. Les différentes familles <ul style="list-style-type: none"> Animaux aquatiques de mer <ul style="list-style-type: none"> Ousins (échinoderme) Violet (urochordés) Animaux aquatiques d'eau douce <ul style="list-style-type: none"> Grenouilles (amphibiens) 3. Pour chaque famille <ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques Origine, provenance, période d'abondance Caractéristiques de fraîcheur Opérations de préparation <ul style="list-style-type: none"> En vue de leur utilisation immédiate (ouverture, décortilage, séparation) En vue de leur consommation différée (réalisation d'un plateau de fruits de mer) 		
<p>Méthodes</p> <ul style="list-style-type: none"> Exposés avec films, photos, maquettes, produits Travaux pratiques Fiches synthèse <p>Critères d'évaluation pédagogique</p> <ul style="list-style-type: none"> Questionnaires et exercices de reconnaissance en centre de formation Exercices de reconnaissance à partir de situations concrètes en magasin 		
<p>Nombre d'heures : 7 h</p>		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 3
	Techniques et produits	Mise en valeur des produits
<p>Objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> Remplir le rayon en respectant le plan d'implantation et présenter les produits de manière claire Réagir constamment en fonction des ventes et des quantités disponibles tout au long de la journée 		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 3
	Techniques et produits	Mise en valeur des produits
Contenu <ol style="list-style-type: none"> 1. Notions de marketing d'implantation et de distribution des produits de la mer Comportements des consommateurs Critères de positionnement du magasin et de l'enseigne 2. Notions de merchandising Implantation du rayon poissonnerie Principes de présentation 3. Balisage Enjeu de la signalisation des produits 4. Rôle du poissonnier dans la mise en valeur des produits Implantation, mise en valeur, remplissage, présentation Ruptures 		
Méthodes <p>Apports théoriques Travaux pratiques</p>		
Critères d'évaluation pédagogique <p>Tests et mise en situation en centre de formation Mises en situation en magasin</p>		
Nombre d'heures : 7 h		

Domaine III

Communication, vente et participation au travail d'équipe

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Les règles de communication et la connaissance de soi	14 h
2	La vente des produits de la mer	42 h
3	Le travail en équipe	14 h
		70 h

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE III	MODULE 1
	Communication, vente et participation au travail d'équipe	Les règles de la communication et la connaissance de soi
Objectifs Enoncer et appliquer les règles générales en matière de communication Utiliser les principaux outils de communication Mieux se connaître pour être plus efficace		
Contenu 1. La communication Nature, modes, outils, composantes La communication verbale : importance, composantes, entraînement à... La communication non verbale : importance, impact (tenue vestimentaire), entraînement La communication écrite : nécessité entre services et salariés d'un même service, type de message 2. Approche de la connaissance de soi Analyse des points forts et faibles dans chaque mode de communication Mises en place d'une stratégie en vue d'amélioration		
Méthodes Exposés Exercices Jeux de rôle		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation en centre de formation à partir de jeux de rôles et d'analyse de situation Evaluation en entrepôt du comportement personnel dans des situations courantes		
Nombre d'heures : 14 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 2
	Communication, vente et participation au travail d'équipe	La vente des produits de la mer
Objectifs Effectuer la vente des produits en respectant les différentes étapes et en ayant un comportement adapté Gérer la relation clients dans des situations « délicates »		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 2
	Communication, vente et participation au travail d'équipe	La vente des produits de la mer
Contenu <ol style="list-style-type: none"> La gestion de la file d'attente <ul style="list-style-type: none"> Prise en compte Moyens d'action L'accueil du client <ul style="list-style-type: none"> Enjeux Impact sur le succès de la vente, les résultats du rayon et sur l'image du magasin Comportements et formules de politesse (sécurisation, fidélisation du client) L'argumentation et conclusion de la vente <ul style="list-style-type: none"> Découverte des besoins du client : les « bonnes questions » L'argumentation (structuration et adaptation) La conclusion de la vente et fidélisation du client La prise de commandes et son suivi La gestion des clients dans des situations « délicates » <ul style="list-style-type: none"> Rupture Litiges 		
Méthodes <ul style="list-style-type: none"> Apports théoriques (exposés, exercices) Entraînement par jeux de rôle et mises en situation 		
Critères d'évaluation pédagogique <ul style="list-style-type: none"> Mises en situation en centre de formation et magasin 		
Nombre d'heures : 42 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE III	MODULE 3
	Communication, vente et participation au travail d'équipe	Le travail en équipe
Objectifs <ul style="list-style-type: none"> Participer à la dynamique de l'équipe Produire des résultats Maintenir des relations harmonieuses 		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE III	MODULE 3
	Communication, vente et participation au travail d'équipe	Le travail en équipe
Contenu 1. Dynamique d'équipe Donner son opinion de façon pertinente et constructive Ecouter et reformuler les idées avancées au sein de l'entreprise Se préoccuper de la participation des autres 2. Production des résultats Prendre en compte des résultats à atteindre Prendre des initiatives et se donner une méthode de travail 3. Maintenir des relations harmonieuses Encourager la solidarité et favoriser l'intégration des interactions Reconnaître la contribution des autres Intervenir pour favoriser la résolution des conflits Manifester de l'enthousiasme		
Méthodes Apports théoriques Exercices d'application en lien avec le vécu des participants		
Critères d'évaluation pédagogique En centre de formation : mise en situation		
Nombre d'heures : 14 h.		

Domaine IV

Gestion des produits de la mer et notions d'économie et de rentabilité des produits

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	La commande des produits	14 h
2	La réception des produits	14 h
3	La gestion des stocks, démarque et inventaires	14 h
4	La gestion des fournitures consommables	7 h

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
5	Notions d'économie et de profitabilité du rayon	7 h
		56 h

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 1
	La gestion des produits de la mer et notions d'économie et profitabilité du rayon	La commande des produits
Objectif Assurer correctement les commandes pour la partie de gamme des produits confiés.		
Contenu 1. Notions de stocks, ruptures, commandes 2. Calcul des commandes Par référence en tenant compte des stocks, des promotions et en fonction des règles d'assortiment 3. Passation des commandes Par fournisseur en utilisant l'outil correspondant (fax, téléphone, informatique)		
Méthodes Apports Exercices		
Critères d'évaluation pédagogique Tests et exercices en centre de formation Mise en situation en magasin		
Nombre d'heures : 14 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 2
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et profitabilité du rayon	La réception des produits
Objectifs Assurer la réception des produits Tenir à jour le classeur de réception		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 2
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et rentabilité du rayon	La réception des produits
Contenu 1. La réception Différentes étapes Différents documents : bons de commande, bons de livraison et contrôle quantitatif Indicateurs de contrôle qualitatif 2. Le classeur de réception Tenue Vérification 3. La réserve Règles de rangement et de sécurité (maintien de la propreté et gestion des déchets)		
Méthodes Apports théoriques Exercices pratiques		
Critères d'évaluation pédagogique Tests et mise en situation en centre de formation Mise en situation en magasin		
Nombre d'heures : 14 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 3
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et rentabilité du rayon	La gestion des stocks, démarche et inventaires
Objectifs Assurer avec efficacité la rotation des produits et gérer les stocks en utilisant l'outil informatique Appliquer strictement les procédures concernant la démarche		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 3
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et rentabilité du rayon	La gestion des stocks, démarche et inventaires
Contenu <ol style="list-style-type: none"> Notions de base de gestion des stocks <ul style="list-style-type: none"> Rotation des produits Suivi et utilisation de l'outil informatique Traitement des retours La démarche <ul style="list-style-type: none"> Définition générale Causes de démarche Enregistrement des produits impropres à la consommation Procédure de lutte contre la démarche et actions préventives Moyens d'action pour diminuer la démarche Les inventaires du rayon <ul style="list-style-type: none"> Préparation Réalisation 		
Méthodes <ul style="list-style-type: none"> Apports théoriques Exercices 		
Critères d'évaluation pédagogique <ul style="list-style-type: none"> Tests et mise en situation en centre de formation Mise en situation en magasin 		
Nombre d'heures : 14 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 4
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et de rentabilité du rayon	La gestion des fournitures, consommables
Objectif <p>Gérer les fournitures / consommables nécessaires au fonctionnement du rayon poissonnerie</p>		
Contenu <ol style="list-style-type: none"> Les fournitures nécessaires au fonctionnement du rayon poissonnerie <ul style="list-style-type: none"> Vêtement de travail Petit matériel Conditionnements Produits de nettoyage et d'entretien ... Leur gestion au sein du rayon poissonnerie <ul style="list-style-type: none"> Procédures Outils manuels et/ou informatiques 		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 4
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et de rentabilité du rayon	La gestion des fournitures, consommables
Méthodes Apports théoriques Exercices et travaux pratiques		
Critères d'évaluation pédagogique Tests et mise en situation en centre de formation Mise en situation en magasin		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 5
	Bases de gestion commerciale et économie	Notions d'économie et de rentabilité du rayon
Objectif Intervenir en salarié « responsable »		
Contenu I. – Economie d'entreprise 1. Notions de base Chiffre d'affaires Résultats Bilans 2. Notions sur les coopératives Statuts Comparaison aux autres types de sociétés 3. Lecture de documents de présentation des résultats de la coopérative II. – Notions de rentabilité du rayon 1. Notions de base Chiffre d'affaires Marge, taux de marge 2. Impact d'une vente sur les résultats du rayon		
Méthodes Apports théoriques Exercices à partir de documents de la coopérative (si possible sous forme ludique)		
Critères d'évaluation pédagogique En centre de formation : QCM		
Nombre d'heures : 7 h		

Domaine V

Hygiène et sécurité

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Les risques alimentaires	7 h
2	Le cadre réglementaire	7 h
3	Le suivi des produits dans le respect des règles de sécurité alimentaire (HACCP)	21 h
4	Gestes et postures	7 h
5	Préparation au certificat de sauveteur-secouriste du travail (SST)	14 h
		56 h

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 1
	Hygiène et sécurité	Les risques alimentaires
Objectif Appréhender et énoncer les risques d'une mauvaise hygiène en poissonnerie et les risques associés aux produits de la mer		
Contenu 1. Les risques et conséquences d'un manque d'hygiène en poissonnerie Conditions favorables à la vie et au développement des micro-organismes 2. Les risques associés aux produits de la mer Maladies des poissons entraînant des risques de consommation		
Méthodes Exposés Utilisation d'outils « Acteurs de notre sécurité alimentaire »		
Critères d'évaluation pédagogique Tests en centre de formation		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 2
	Hygiène et sécurité	Le cadre réglementaire en matière d'hygiène et sécurité alimentaire
Objectifs Appréhender les obligations réglementaires Identifier les acteurs et les moyens de contrôle en matière de surveillance dans le magasin		
Contenu 1. Les textes réglementaires en matière d'hygiène et sécurité alimentaire 2. Le rôle des distributeurs Au quotidien En cas d'alerte et de situation de crise 3. Le rôle des institutions DGCCRF, DGAL, Services vétérinaires, AFSSA		
Méthodes Apports théoriques Interventions possibles d'institutionnels et du responsable qualité de l'enseigne		
Critères d'évaluation pédagogique Tests en centre de formation sur obligations et « Qui fait quoi »		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 3
	Hygiène et sécurité	Les suivi des produits dans le respect des règles de sécurité alimentaire (HACCP)
Objectifs Appréhender les données hygiène, qualité des produits alimentaires Comprendre et appliquer les principes HACCP		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 3
	Hygiène et sécurité	Les suivi des produits dans le respect des règles de sécurité alimentaire (HACCP)
Contenu <ol style="list-style-type: none"> 1. La chaîne du froid 2. Approche de la qualité et démarche qualité 3. Présentation de HACCP et normes 4. Présentation du manuel HACCP ou règles à suivre en matière <ul style="list-style-type: none"> D'hygiène personnelle et tenue de travail De nettoyage et désinfection De conservation De respect des dates limites De protection des produits 5. Présentation des points d'amélioration 		
Méthodes <ul style="list-style-type: none"> Exposés Travaux pratiques 		
Critères d'évaluation pédagogique <ul style="list-style-type: none"> Questionnaire en fin de formation 		
Nombre d'heures : 21 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 4
	Hygiène et sécurité	Gestes et postures (rachialgie)
Objectif <ul style="list-style-type: none"> Exécuter les tâches quotidiennes en respectant des principes de sécurité de base 		
Contenu <ol style="list-style-type: none"> 1. Anatomie du dos/pathologies de la colonne vertébrale/causes du mal de dos 2. Principes de sécurité <ul style="list-style-type: none"> Dans le déchargement et la réception des produits Dans le travail de préparation en laboratoire Dans la mise en avant des produits Dans la vente... 		
Méthodes <ul style="list-style-type: none"> Exposés Pratique/exercices 		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 4
	Hygiène et sécurité	Gestes et postures (rachialgie)
Critères d'évaluation pédagogique Questionnaire en fin de formation		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 5
	Hygiène et sécurité	Préparation au certificat de sauveteur-secouriste du travail
Objectif Permettre à tout salarié en formation d'exercer cette fonction au sein du magasin (et de l'entreprise)		
Contenu 1. Le sauvetage – secourisme du travail 2. Les risques persistants 3. Les étapes à respecter en cas d'accident 4. Les situations inhérentes aux risques spécifiques		
Méthode Apprentissage des gestes avec explications et synthèse		
Critères d'évaluation pédagogique Ceux du certificat de sauveteur secouriste		
Nombre d'heures : 14 h (4 x 3,5)		

Domaine VI

Spécificités

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Spécificités de l'entreprise	7 h
2	Approche de la fonction et spécificités de la fonction	7 h
		14 h

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VI	MODULE 1
	Spécificités	Spécificités de l'entreprise
Objectifs Appréhender les spécificités de l'enseigne, du groupe et de la coopérative d'appartenance Appréhender le rôle des instances représentatives du personnel Appréhender le système de rémunération, de prévoyance, de retraite... en lien avec la convention collective de la branche des coopératives de consommateurs		
Contenu Ce module doit permettre <ol style="list-style-type: none"> 1. De situer l'entreprise face à sa concurrence 2. D'approfondir des modules dans la logique de la coopérative et notamment sur <ul style="list-style-type: none"> Les gammes Les messages « propres » en termes d'image et de communication Les procédures Les outils informatiques et documents utilisés au sein de la coopérative 3. D'énoncer les valeurs de l'entreprise coopérative 4. D'appréhender le rôle des instances représentatives du personnel (CE, DD, CHSCT...) 5. D'appréhender la convention collective de branche (rémunération, prévoyance, retraite...) 		
Méthodes Echanges Apports Interventions responsables (notamment sur les valeurs)		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation à partir de questionnaires, tests « spécifiques » aux entreprises elles-mêmes et dans des situations courantes		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VI	MODULE 2
	Spécificités	Les spécificités de la fonction
Objectif Se situer en tant que salariés d'un rayon boucherie de la coopérative En caractérisant la fonction occupée, les tâches à effectuer et l'importance de cette fonction En appréhendant son propre statut au sein de la coopérative et de la branche		
Contenu Il s'agit dans ce module D'établir avec les salariés en formation eux-mêmes une fiche de fonction à compléter au fur et à mesure à des étapes différentes de la formation D'appréhender les bases de la législation sociale (convention collective, fiche de paie...)		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VI	MODULE 2
	Spécificités	Les spécificités de la fonction
Méthodes Exposés Echanges Exercices		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation à partir de questionnaires, tests spécifiques à la coopérative elle-même		
Nombre d'heures : 7 h		

Domaine VII

Suivi et bilan

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Accueil	7 h
2	Bilans intermédiaires (et synthèse)	21 h
3	Bilan final (et préparation)	14 h
		42 h

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 1
	Suivi et bilan	Journée d'accueil
Objectifs Appréhender l'organisation de la profession Situer le rôle de la CPNE-FP Situer la préparation au certificat de qualification professionnelle dans la politique de formation de la profession Se situer dans le cadre de la préparation au certificat de qualification professionnelle et dans le groupe en formation		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 1
	Suivi et bilan	Journée d'accueil
Contenu (interventions possibles de représentants de la branche) <ol style="list-style-type: none"> 1. La profession : chiffres clés, organisation, évolution, explication du mot coopérative 2. La politique de formation au sein de la profession et le rôle de la CPNEFP 3. Le CQP au sein de cette politique de formation 4. La formation de préparation au CQP dans le cadre du contrat ou période de professionnalisation (ou autres statuts) 5. Les éléments de la formation suivie (planning, alternance, évaluations...) 6. La constitution du groupe en formation (techniques de présentation des stagiaires...) 		
Méthodes Exposés Echanges		
Critères d'évaluation pédagogique		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 2
	Suivi et bilan	Bilans intermédiaires
Objectif Etablir en cours de formation des points réguliers (acquis, axes de progrès, régulation...)		
Contenu Au-delà des évaluations formatives proposées par les formateurs eux-mêmes, il s'agit de permettre aux salariés <ol style="list-style-type: none"> 1. De faire le point sur leur formation en cours de cursus en faisant : <ul style="list-style-type: none"> Une évaluation de type « sommatif » Un bilan de la formation portant sur les contenus, méthodes et relations en vue de réajustements éventuels Un suivi individualisé 2. De se positionner en : <ul style="list-style-type: none"> Enonçant leurs aptitudes, leurs souhaits en matière de poste (réception, préparation des commandes, expéditions...) Cernant les besoins de la coopérative 		
Méthodes Quizz Questionnaires Echanges		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 2
	Suivi et bilan	Bilans intermédiaires
Critères d'évaluation pédagogique		
Nombre d'heures : 21 h (3 journées au cours de formation – une par trimestre)		

CQP EMPLOYÉ POISSONNIER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 3
	Suivi et bilan	Bilan final
Objectif Etablir le bilan final de la formation en présence du maximum d'acteurs de la formation et représentants de la profession – bilan visant à faire le point : Sur les acquisitions Sur l'aptitude à exercer la fonction		
Contenu 1. Un TP sur une opération liée au métier – une réalisation décidée (formateur, tuteur, chef d'agence, stagiaire) en milieu de formation : En situation réelle Ou en commentant une situation donnée (film...) 2. Un entretien sur une « proposition » d'amélioration dans la fonction : Dans le contexte du travail Ou en commentant une situation donnée (film...)		
Méthode Mise en situation		
Critères d'évaluation pédagogique Concret Pragmatique		
Nombre d'heures : 14 h (avec journée de préparation)		

La CPNEFP recommande qu'un bilan puisse être fait 1 an après l'obtention du CQP.

Mise en application

Le présent cahier des charges sera applicable à compter de sa ratification par les organisations syndicales représentatives.

Chaque partie prenante en recevra 1 exemplaire dûment signé.

Il sera déposé selon les nouvelles dispositions prévues par le décret n° 2006-568 du 17 mai 2006.

La FNCC est chargée des formalités du dépôt.

Fait à Paris, le 21 juin 2006.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

Organisation patronale :

FNCC.

Syndicats de salariés :

CFTC ;

FGTA-FO ;

CFE-CGC ;

CGT ;

CFDT.