

[L'apprentissage, un choix gagnant](#)[Bretons d'ici, Bretons d'ailleurs](#)

Poissonnier-écailler-traiteur

Le titulaire du baccalauréat professionnel poissonnier-écailler-traiteur est un professionnel très qualifié. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production.

Il exerce son activité dans trois domaines :

- Poissonnier : il transforme, met en valeur, contrôle la qualité des produits de la mer.
- Ecailler : il contrôle la qualité de ses produits, organise son service d'ouverture et compose ses plateaux de fruits de mer.
- Traiteur : il transforme les produits de la mer en vue de les commercialiser Ses différentes compétences sont : acheter, vendre, préparer, manager



Traiteur, préparation d'un plateau de fruits de mer

[Fiche descriptive du bac pro poissonnier-écailler-traiteur \(en pdf\)](#)

[Voir un film sur ce métier](#)

