



FICHES MÉTIERS

Ecailler(ère)

CPNE*HER*
Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des Hôtels - Cafés - Restaurants

BRANCHE DES HÔTELS, CAFÉS,
RESTAURANTS (HCR)

IDCC 1979



Métier stable

Édition
2025

AKTO





Informations générales

Finalité / description du métier :

L'écailler est un spécialiste des fruits de mer, principalement des coquillages et crustacés. Dans un restaurant, il est responsable de la préparation, de la présentation et du service des produits de la mer. Son expertise garantit aux clients des produits frais, préparés dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il est généralement rattaché hiérarchiquement au chef de cuisine.



Branche :

Hôtels, cafés, restaurants (HCR)



Autre appellation :

• Poissonnier / Ecailler

Activités

- Sélectionner, préparer et dresser les produits de la mer
- Gérer les stocks et les approvisionnements
- Conseiller et servir les clients

Compétences associées aux activités

Sélectionner, préparer et dresser les produits de la mer

- Contrôler la fraîcheur et la qualité des fruits de mer afin de garantir leur conformité aux standards de l'établissement
- Ouvrir et préparer les coquillages et crustacés en respectant les techniques adaptées pour assurer leur présentation et leur dégustation optimales
- Cuire les crustacés en maîtrisant les temps et températures de cuisson afin de préserver leur goût et leur texture
- Réaliser les sauces et accompagnements adaptés aux fruits de mer (mayonnaise, sauce mignonette, beurre citronné...) pour sublimer les saveurs de produits
- Dresser et agencer les plateaux de fruits de mer en veillant à une présentation soignée et attrayante pour le client
- Mettre en valeur les produits en les disposant sur l'étalage ou dans les vitrines (selon les établissements) pour renforcer leur attractivité
- Nettoyer et entretenir les espaces de travail, les équipements et les outils de préparation pour garantir un environnement propre et conforme aux normes HACCP
- Gérer les déchets et résidus de fruits de mer en suivant les bonnes pratiques, notamment les écogestes*

Gérer les stocks et les approvisionnements

- Déterminer les besoins en produits de la mer en concertation avec le supérieur hiérarchique, en tenant compte des menus, des recettes et de la saisonnalité
- Sélectionner les fournisseurs et passer les commandes en veillant à la provenance et à la traçabilité des produits
- Réceptionner les produits et matières premières en vérifiant leur conformité (qualité, traçabilité, températures)
- Ranger et stocker les produits en respectant les dates de validité et les conditions de conservation afin d'assurer la qualité et la fraîcheur des produits servis
- Assurer le suivi des stocks en temps réel en identifiant les besoins en approvisionnement
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, nettoyage des produits, traçabilité)

Conseiller et servir les clients

- Informer les clients sur la provenance des produits et leur mode de dégustation afin de valoriser l'offre et améliorer l'expérience client
- Suggérer des associations de saveurs et proposer des conseils d'accords mets-boissons pour optimiser la satisfaction des clients
- Présenter et servir les plateaux de fruits de mer en salle selon les standards de l'établissement pour assurer un service de qualité
- Échanger avec le personnel de cuisine et de salle afin de fluidifier la communication et l'organisation du service

** Les gestes permettant de diminuer l'impact environnemental comme l'économie d'eau, d'énergie, le gaspillage alimentaire, le tri des déchets, la bonne utilisation des produits, etc.*

Domaines de compétences

Savoirs / Connaissances

- Techniques d'ouverture et de préparation des fruits de mer
- Produits de la mer, provenance, conservation
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (dont HACCP)
- Règles de sécurité au travail pour éviter notamment les risques de coupure et de brûlure
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en cuisine dont tri des déchets
- Principes de cuisson des crustacés, de présentation des produits de la mer et de préparation des sauces
- Règles et procédures de gestion des stocks et des commandes
- Techniques de mise en valeur des produits sur l'étalage ou en vitrine
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en cuisine dont tri des déchets
- Matériels et produits d'entretien
- Utilisation et entretien du matériel professionnel

Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Vérification de la fraîcheur et de la qualité des produits
- Préparation, ouverture et cuisson des fruits de mer
- Dressage des plateaux
- Gestion des stocks / approvisionnements
- Respect des consignes de production et d'hygiène
- Réception et contrôle des livraisons
- Conseil auprès des clients sur les produits
- Nettoyage et entretien du poste de travail et des équipements
- Respect des gestes et des postures
- Conditionnement des produits et traçabilité

Savoir-être / Compétences comportementales

- Ponctualité et fiabilité
- Ecoute et respect des consignes et des attentes clients
- Respect de la hiérarchie
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Rapidité d'exécution, efficacité
- Esprit d'équipe
- Communication respectueuse avec l'équipe
- Organisation du travail
- Respect et adaptabilité au rythme de travail attendu lors des services (« coup de feu »)
- Autonomie
- Politesse, diplomatie, discrétion et courtoisie

Contexte professionnel / conditions d'exercice

- Port de tenue individuelle d'hygiène et de protection
- Station debout prolongée, exposition à de basses températures
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
- Travail en journée, soirée, week-end et jours fériés en fonction des établissements ; horaires pouvant être fractionnés
- Garantir le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les membres de l'équipe en cuisine, les autres personnels de l'établissement (direction, équipes en salle...), les fournisseurs, voire les clients

Prérequis

- Savoir lire, écrire (bonne maîtrise de la langue française) et compter
- Aucun prérequis nécessaire mais une première expérience en manipulation des fruits de mer est généralement demandée

Voies d'accès au métier

- Possibilité d'accéder au métier avec un diplôme de niveau CAP ou Bac de poissonnier - écailler
- Plusieurs certifications existantes (apparentées au métier d'écailler) : CAP poissonnier-écailler (niveau 3), Bac professionnel poissonnier-écailler-traiteur (niveau 4), CQP préparateur-vendeur en produits de la mer (niveau 6)

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente
- Possibilité d'évoluer vers des postes à plus grandes responsabilités : chef écailler, responsable d'un banc écailler ou d'une poissonnerie
- Possibilité d'évoluer vers des métiers de la cuisine : cuisinier, chef de partie, second de cuisine, chef de cuisine
- Possibilité de passer sur des métiers de gestion, en ouvrant ou reprenant un commerce spécialisé en fruits de mer, bar à huîtres ou restaurant écailler
- Possibilité de devenir formateur en écaillerie et en manipulation des fruits de mer au sein de groupe de restaurants, d'écoles spécialisées ou de centres de formation



Évolutions prospectives

Chiffres-clés dans la branche

Profils des salariés des Cuisiniers et commis de cuisine (1)



66 %
d'hommes



36,7 ans
d'âge moyen en 2021



Environ 9 800 postes
à pourvoir entre 2024 et 2027
(du fait des départs à la retraite projetés)



19 %
de salariés saisonniers
en 2019 (3)

NB : les effectifs du métier sont inclus dans ces chiffres-clés, bien qu'ils couvrent un périmètre métier plus large.

Offres d'emplois sur le métier de Ecailler(ère) (2)



Environ 600 offres d'emploi parues
entre février 2023 et février 2025



34 % des offres d'emploi
en CDI



30 % des offres d'emploi au sein
d'établissements de **moins de 10 salariés**

Principales tendances d'évolution



Evolution des attentes et comportements des clients

- Renforcement nécessaire des capacités des salariés à contrôler la traçabilité et la fraîcheur des produits de la mer
- Adaptation constante des cartes aux nouvelles attentes des clients (produits frais, locaux,...) qui nécessite un renforcement de l'apprentissage des techniques culinaires



Amélioration des conditions d'exercice

- Prise en compte des temps de travail permettant notamment un meilleur équilibre vie professionnelle / vie personnelle des équipes



Digitalisation et modernisation des outils

- Besoin des salariés de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier » (traçabilité des ingrédients...)
- Adaptation des salariés à l'intégration de technologies et équipements connectés facilitant les processus (cuisson basse température, programmation de nuit...)



Renforcement du cadre réglementaire et écologique

- Nécessité de former le personnel en cuisine aux pratiques écologiques, incluant la gestion des biodéchets, la revalorisation des invendus et la maîtrise des nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

(1) Données Insee - Base Tous Salariés 2021 - retraitements Katalyse

(2) Textkernel, extraction des données entre février 2023 et février 2025, Naf 55.10Z (Hôtels et hébergement similaire), 56.10A (restauration traditionnelle), 56.21Z (services des traiteurs), 56.30Z (débits de boissons) - représentant 89 % de la Convention Collective Nationale

(3) Données CASD 2019 pour la branche HCR ; retraitements AKTO / Katalyse