



LE POSTE DE FILETEUR



Le métier de fileteur est un métier de passion. Il demande autant de qualités personnelles que de connaissances professionnelles.

C'est un travail très reconnu dans le monde de la Pêche.



Dans le mot « fileteur », il y a le mot « filet » et c'est l'essentiel du métier : faire des filets de poissons avec un couteau. Cela nécessite de :

- Connaître les espèces de poissons,
- Savoir utiliser les couteaux et les aiguiser,
- Savoir faire le traçage, connaître les gestes avec les couteaux,
- Connaître les différentes techniques de filetage :



- Le filetage manuel :

- Prendre le poisson sur le tapis du bas,
- Faire les filets au couteau, sur le plan de travail,
- Mettre les filets sur le tapis,
- Mettre les déchets dans la « goulotte »,
- Couper/écorcher, emballer, calibrer,



- Le filetage mécanique (deux machines mettent en filets poissons et sardines) :

- Positionner le poisson sur la machine,
- Suivre la cadence,
- Emballer,
- Filmer,
- Mettre les étiquettes,
- Peser,
- Rectifier le poisson à la sortie machine.



Ce métier se pratique dans une usine d'agroalimentaire, sur une chaîne de travail, avec des équipes que l'on intègre à des horaires précis et matinaux. C'est un métier où il est très important d'être polyvalent afin de tourner sur les différents postes dans l'atelier :

- Fileter le poisson sur les lignes manuelles,
- Travailler sur les lignes de filetages mécaniques,
- Parer le poisson pour la mise en caisse,
- Réaliser la pesée,
- Etiqueter des caisses,
- Polyvalence à l'atelier crevette lors de la période de fin d'année.



Comme toute industrie agroalimentaire, il y a des règles et des consignes d'hygiène, de sécurité et d'environnement à respecter. Elles vous seront expliquées tout au long de la formation. Certaines relèvent du bon sens et vous pouvez les appliquer dès à présent :

- Etre propre,
- Pas de piercing, pas de bijoux,
- Respecter les consignes d'habillement et les différentes zones (zone fumeurs, salle de pause, vestiaires...),
- Respecter les consignes de circulation et de sécurité (sur le parking, dans les locaux...).

Cela contribue au « savoir être » dans l'entreprise et il est également très important à nos yeux. Nos fileteurs sont des personnes autonomes qui savent se concentrer, gérer leur stress et ne pas s'énerver.

Les points forts du métiers :

- La technicité du métier,
- Sa polyvalence,
- Le travail en équipe.

Les contraintes du métier :

- Les horaires de travail : arriver tôt le matin (6h00 en général mais parfois avant) et partir quand le travail est terminé. Il n'y a pas d'horaire fixe,
- Rester debout,
- Respecter une certaine cadence,
- Travailler dans le froid et l'humidité.