

Poissonnier (H/F)

56000 VANNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

L'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un Poissonnier (h/f) pour rejoindre l'équipe de notre client sur le secteur de VANNES

Votre mission principale consistera à préparer les poissons et crustacés avec soin : étêtage, écaillage, éviscération, tranchage et filetage. En tant que Poissonnier (h/f), vous aurez également un rôle crucial dans l'accueil et le conseil à la clientèle, en partageant des astuces de cuisine et de cuisson.

Les horaires sont du lundi au samedi, avec une importance particulière accordée au samedi, journée phare de la semaine.

Le profil recherché

Le poste de Poissonnier (h/f) exige un candidat (h/f) passionné par les produits de la mer et possédant une solide expertise dans la manipulation, la préparation et la présentation des poissons et fruits de mer.

Le candidat (h/f) idéal devrait démontrer une excellente connaissance des différentes espèces de poissons, ainsi que des techniques de découpe et de filetage. La précision, la rapidité et le sens de l'organisation sont des qualités essentielles pour ce poste. De plus, une capacité à travailler sous pression tout en maintenant des normes élevées d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordiale.

Le candidat (h/f) doit avoir une expérience significative dans le domaine de la poissonnerie, en ayant travaillé idéalement dans un environnement similaire. Une aptitude à conseiller les clients sur le choix des produits, à répondre à leurs questions et à satisfaire leurs besoins est également requise. La polyvalence est un atout pour s'adapter aux variations saisonnières de l'offre en poissons et fruits de mer.

La maîtrise des techniques de conservation des produits frais, ainsi que la gestion rigoureuse des stocks sont des compétences indispensables pour garantir la qualité des produits proposés aux clients. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est une priorité absolue pour assurer la satisfaction et la fidélisation de la clientèle.

Bonne communication, sens du service client, esprit d'équipe et capacité à travailler en autonomie sont autant d'éléments essentiels pour exceller dans ce métier exigeant mais passionnant.