Poissonnier (H/F)

44350 GUERANDE Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est une enseigne de la grande distribution. le rayon poissonnerie est au cœur de la fidélisation de ses clients et son objectif est d'offrir un service de qualité. Vous en serez les ambassadeurs.

L'agence Ergalis GD Vannes, faisant partie du groupe Actual, se distingue par son engagement envers l'excellence. Située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes, elle fait partie d'un réseau impressionnant de 600 agences à travers le pays. En plus de ses services de recrutement, Actual dispose de 3 écoles de formation et 3 cabinets spécialisés.

Avec une équipe de 3550 collaborateurs dévoués, l'agence Ergalis GD Vannes s'efforce continuellement d'**offrir des solutions sur mesure** à ses clients et candidats. Sa présence étendue et sa solide réputation font d'elle un acteur incontournable dans le secteur du recrutement en France.

L'**engagement de l'agence** envers la qualité et l'éthique se reflète dans chacune de ses interactions. En tant que partenaire fiable pour les entreprises et les professionnels en quête d'opportunités, Actual s'impose comme un véritable pilier du marché de l'emploi français.

Le poste

Ergalis GD Vannes est à la recherche d'un Poissonnier (h/f) pour un poste à GUERANDE 44350 FR.

Votre mission consistera à préparer les poissons et crustacés en effectuant des tâches telles que l'étalement, l'écaillage, l'éviscération, le tranchage et le filetage. Vous serez également chargé d'accueillir et de conseiller la clientèle, en partageant des conseils de cuisine et de cuisson.

Vous travaillerez du lundi au samedi, avec une importance particulière accordée au samedi. Votre journée commencera dès 5h du matin. Ce poste est d'une durée de 1 mois.

Quels sont vos avantages Ergalis ?

- Livret Epargne à 12%
- Mutuelle
- Prime de parrainage
- Comité d'entreprise
- Votre espace personnel MyActual (contrats, bulletins de salaire, gestion du livret épargne, gestion des acomptes…)
- FASTT : location de véhicules, garde d'enfants, logement, service social

Le profil recherché

Le poste de Poissonnier (h/f) requiert un candidat passionné par les produits de la mer et doté d'un sens aigu de la qualité.

Le candidat idéal devra maîtriser les techniques de préparation, de découpe et de présentation des poissons et fruits de mer. Une solide connaissance des normes d'hygiène alimentaire est impérative pour garantir la fraîcheur et la sécurité des produits. La capacité à travailler efficacement sous pression tout en maintenant un haut niveau de service client est essentielle.

Le Poissonnier (h/f) doit démontrer une expertise dans l'identification des différentes espèces de poissons, leur saisonnalité et leurs particularités gustatives. La créativité pour proposer des recettes innovantes et attractives est un atout majeur pour ce poste. Une expérience préalable dans le secteur de la poissonnerie ou de la cuisine est fortement recommandée.

La polyvalence est également primordiale, car le Poissonnier (h/f) sera amené à conseiller les clients, gérer les stocks, contrôler la qualité des produits, et participer à la mise en place des étals. La rigueur, le souci du détail et le sens de l'organisation sont des compétences indispensables pour assurer le bon fonctionnement du rayon poissonnerie.

Enfin, une excellente communication et un esprit d'équipe sont essentiels pour collaborer efficacement avec les autres membres du personnel et assurer une expérience client optimale.