

Poissonnier (H/F)

56300 PONTIVY [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 PONTIVY. 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.

Le profil recherché

Le poste de Poissonnier (h/f) requiert un certain nombre de compétences essentielles pour garantir le bon fonctionnement du département poissonnerie. Le candidat idéal (h/f) doit posséder une solide expérience dans la manipulation et la préparation des poissons, ainsi qu'une connaissance approfondie des différentes espèces et de leurs caractéristiques. De plus, une grande attention aux détails est primordiale pour assurer la qualité des produits proposés aux clients.

La maîtrise des techniques de découpe, d'écaillage, d'habillage et de désarêtage est indispensable pour ce poste. Le candidat (h/f) devrait également être capable d'identifier les signes de fraîcheur et de qualité du poisson afin de garantir la satisfaction des clients. Une bonne organisation et une gestion efficace des stocks sont également des compétences clés pour maintenir un approvisionnement régulier en produits frais.

Le sens du service client est un atout important pour ce poste tout comme la capacité à conseiller les clients sur le choix des produits. La rigueur et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont essentiels pour assurer la conformité avec les réglementations en vigueur.