

# Poissonnier (H/F)

44470 CARQUEFOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

## 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 CARQUEFOU.

En tant que Poissonnier (h/f), vous aurez pour mission de préparer les poissons et crustacés en effectuant des tâches telles que l'écaillage, l'éviscération, le tranchage et le filetage. De plus, vous serez chargé d'accueillir et conseiller la clientèle en partageant des conseils de cuisine et de cuisson.

Vos horaires de travail s'étendent du lundi au samedi, avec une importance particulière accordée au samedi.

## Le profil recherché

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

Le candidat (h/f) 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.