

Poissonnier (H/F)

16000 ANGOULEME [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 leader est un acteur majeur dans le secteur du travail temporaire, offrant des solutions flexibles et rapides pour répondre aux besoins en personnel des entreprises. Avec une expertise reconnue et une large base de candidats qualifiés, elle aide les entreprises à trouver rapidement les profils adaptés pour leurs missions temporaires.

Le poste

Leader recrute un Poissonnier (h/f) au alentour d'ANGOULEME.

Vous êtes passionné par les produits de la mer et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Ce poste est fait pour vous !

Votre quotidien chez nous sera de monter un étal de poissonnerie, préparer les produits de la mer et conseiller les clients. Vous aurez l'opportunité de travailler avec des produits d'une grande qualité de fraîcheur et une gamme large, le tout dans d'excellentes conditions.

Pour réussir dans ce rôle, vous devez avoir une expérience en poissonnerie et/ou sur les marchés et/ou en restauration, ou être titulaire d'un CAP poissonnerie ou d'un CQP vendeur poissonnerie/marée. Les produits de la mer n'ont pas de secret pour vous ? Alors n'hésitez plus, rejoignez-nous !

Nous offrons des avantages tels que des activités sociales et culturelles, une participation aux bénéfices, des possibilités d'évolution en compétence et bien plus encore. Chez Leader, nous valorisons la réactivité, le travail en équipe, la ponctualité et le désir d'apprendre.

Contactez-nous rapidement pour postuler à ce poste passionnant ! Notre équipe de recruteurs est là pour répondre à vos questions et vous accompagner tout au long de votre carrière au sein de notre agence.

Le profil recherché

``html

Profil recherché pour le poste de Poissonnier (h/f) :

Nous recherchons un candidat passionné par le monde de la poissonnerie, doté d'une excellente connaissance des produits de la mer et des techniques de préparation. La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle pour ce poste.

Le candidat idéal devra faire preuve d'une grande polyvalence, capable de gérer les commandes clients, effectuer la mise en rayon des produits tout en garantissant une présentation attrayante, et conseiller efficacement la clientèle sur le choix des poissons.

Une expérience préalable dans le domaine de la poissonnerie est recommandée, ainsi qu'une capacité à travailler en équipe et à s'adapter rapidement aux variations du marché. La rigueur, l'organisation et le sens du service client sont des atouts indispensables pour ce poste.

...