


Poissonnier (H/F)

68180 HORBOURG WIHR [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 30 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / Heure

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergalis Grande Distribution propose des solutions de recrutement temporaires spécialisées dans le secteur de la grande distribution.

Notre client est une entreprise renommée du secteur de la grande distribution, offrant une large gamme de produits et services de qualité pour satisfaire les besoins de ses clients.

Le poste

Ergalis recrute des Poissonniers (h/f) pour des postes temporaires sur le secteur de Colmar ou Horbourg-Wihr.

Chez Ergalis, nous recherchons des Poissonniers H/F qualifiés et motivés pour rejoindre notre équipe dynamique. En tant que Poissonnier, vous serez responsable de la préparation, de la vente et de la mise en valeur de nos produits de la mer, tout en offrant un service clientèle de haute qualité.

Responsabilités :

- Accueillir et conseiller les clients sur les produits de la mer.
- Préparer, découper et fileter les poissons et fruits de mer.
- Mettre en rayon et assurer une présentation attractive des produits.
- Maintenir la propreté et l'hygiène de l'espace de vente.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gérer les stocks et participer au réapprovisionnement des produits.
- Encaisser les ventes et gérer les paiements.

Profil recherché :

- Expérience préalable en tant que Poissonnier ou dans un poste similaire.
- Maîtrise des techniques de préparation et découpe des produits .
- Bonne connaissance des normes d'hygiène .

N'hésitez plus ! Rejoignez une équipe passionnée par le monde marin chez Ergalis. Postulez dès maintenant pour cette opportunité unique en tant que Poissonnier (h/f) !

Le profil recherché

Le poste de Poissonnier (h/f) exige un candidat possédant les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de préparation du poisson
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Capacité à travailler efficacement en équipe.