


## Poissonnier/ ecailleur (H/F)

97232 Le Lamentin [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Formation

 Dès que possible

 Durée : 45 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Grande Distribution

### Le poste

A la recherche d'un poste de Poissonnier (h/f) ?

Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

Vous serez en charge de :

- réceptionner les produits,
- contrôler la réception des commandes,
- trier et préparer les poissons,
- ouvrir les coquillages et crustacés,
- mettre en place l'étal,
- afficher les prix,
- renseigner les clients,
- conditionner les produits,
- entretenir l'espace de vente,
- nettoyer le matériel et les équipements.

Pour cela, vous devrez respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce.

Fiche métier générale :

Le poissonnier travaille les produits de la mer. Il est responsable de l'achat, la transformation et la vente des poissons, fruits de mer et crustacés. Il maîtrise les normes d'hygiène en vigueur pour son métier.

Perspectives d'évolutions : Le poissonnier peut se mettre à son compte ou grâce à des formations devenir [Chef de rayon](#) en grande surface, employé de poissonnerie, mareyeur ou même commercial en entreprise d'import-export.

### Le profil recherché

Votre personnalité :

Si vous êtes de nature sérieuse, vous êtes autonome, dynamique et avez un bon sens du relationnel, vous recherchez un poste de Poissonnier (h/f), lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes diplômé d'un CAP/BEP en poissonnerie, mareyage ou alimentation. Vous justifiez d'une expérience à un poste similaire.

Attention, le permis B est obligatoire !

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !