

Poissonnier (H/F)

57740 LONGEVILLE LES ST AVOLD [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

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le recrutement de professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche, tels que boulanger et boucher.

Notre client, un hypermarché réputé, recherche actuellement un Poissonnier H/F à Saint-Avold pour une mission intérimaire.

Le poste

ERGALIS GD, expert du travail temporaire, nous recrutons et fidélisons des professionnels qualifiés et compétents dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche (boulanger, boucher etc..)

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un Poissonnier H/F à Saint-Avold pour une mission intérimaire.

En tant que Poissonnier, vous serez responsable de :

- Trier et préparer les poissons avec soin (nettoyage, étêtage, filetage, etc.).
- Préparer et remballer votre poste de travail en respectant les normes d'hygiène.
- Conseiller et fidéliser notre clientèle avec professionnalisme.
- Stocker les marchandises en respectant la chaîne du froid.
- Dynamiser le rayon avec des produits élaborés suivant des recettes variées.

Ce poste est à pourvoir dès que possible, avec une durée variable selon vos disponibilités et votre expérience significative dans ce domaine sera un atout majeur.

Nous recherchons un candidat passionné par les produits de la mer, avec une excellente maîtrise des techniques de préparation du poisson et une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre capacité à travailler en équipe et à gérer le stress dans un environnement dynamique est essentielle.

Ne manquez pas cette opportunité enrichissante et postulez dès maintenant chez ERGALIS à Nancy !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Poissonnier (h/f).

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Maîtrise des techniques de découpe et de préparation du poisson : Une expertise avérée est requise pour manipuler et préparer divers types de poissons.

Connaissance approfondie des produits de la mer : Le candidat doit être capable de conseiller la clientèle sur la qualité et la fraîcheur des produits.

Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Une attention particulière aux normes HACCP est essentielle pour garantir la sécurité alimentaire.

Capacité à travailler en équipe : Le candidat doit être en mesure de collaborer efficacement avec ses collègues pour assurer un service de qualité.

Excellentes compétences en service à la clientèle : La capacité à interagir positivement avec les clients est primordiale pour ce poste.