

Poissonnier (H/F)

93190 LIVRY GARGAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / An

L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

ERGALIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire.

Pour renforcer ses équipes, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un POISSONNIER-ÉCAILLER (H/F) pour l'un de ses clients, un établissement réputé situé dans le 93.

Vos missions : Préparation des produits de la mer : Préparer les poissons, coquillages et crustacés avec soin et professionnalisme, pour offrir aux clients des produits frais et de qualité

exceptionnelle. Gestes techniques précis : Maîtriser l'utilisation des outils professionnels tels que l'écailleuse, le couteau à fileter, la cisaille et la pince casse-homard, pour effectuer des gestes techniques comme l'écaillage, l'éviscération, le tranchage, le filetage, et l'ouverture des coquillages. Présentation des produits avec élégance : Organiser les produits sur l'étal de manière soignée et appétissante, en mettant l'accent sur l'esthétique

et la fraîcheur, afin de séduire les clients à la recherche de produits raffinés. Accueillir chaleureusement la clientèle : Offrir un service client irréprochable, avec un accueil souriant et courtois, en apportant une expérience positive à chaque client. Conseils gourmands et astuces : Informer vos clients sur les produits, leur provenance et les meilleures façons de les préparer. Partager des astuces et des recettes pour sublimer leurs repas. Préparation des commandes spécifiques : Gérer les commandes spécifiques des clients, comme les plateaux de fruits de mer, les coquilles Saint-Jacques ou les assortiments de crustacés, en respectant leurs souhaits.

Le profil recherché

Passionné par les produits de la mer : Vous êtes passionné par les produits frais de la mer et mettez un point d'honneur à offrir la meilleure qualité.

Compétences techniques solides : Vous maîtrisez les gestes techniques de la profession (écaillage, filetage, ouverture des coquillages) et l'utilisation des outils spécifiques de manière sûre et efficace. Sens de l'esthétique : Vous avez le sens de l'esthétique et êtes capable de sublimer vos produits avec des présentations attrayantes qui captiveront vos clients.

Excellent relationnel : Vous aimez accueillir les clients, leur offrir un service personnalisé et leur prodiguer des conseils pratiques pour les aider à choisir les meilleurs produits. Expérience confirmée : Vous justifiez d'une expérience significative en tant que poissonnier-écailleur, idéalement acquise dans un environnement dynamique et exigeant. Dynamique et flexible : Vous êtes disponible pour travailler en horaires décalés, y compris les week-ends et jours fériés, afin de répondre à la demande de la clientèle. Rejoignez-nous pour contribuer à l'excellence de l'expérience client ! Si vous êtes un poissonnier passionné, rigoureux et soucieux du service client, rejoignez notre équipe et participez à l'excellence des produits de la mer. Vous aurez l'opportunité de travailler dans un environnement où qualité et professionnalisme sont au cœur des préoccupations.