

Poissonnier (H/F)

91150 ETAMPES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 01/12/2025
 Durée : 30 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

Pour accompagner la magie des fêtes de fin d'année, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un POISSONNIER (H/F) pour l'un de ses clients, un établissement réputé situé dans dans le 91.

Vos missions pendant la période des fêtes de Noël et du Nouvel An :

Préparation des produits de fête : Préparer les poissons, coquillages et crustacés en vue des repas de fête (huîtres, saumon,

langoustines, homards, etc.), avec soin et professionnalisme, pour offrir aux clients des produits de qualité exceptionnels.

Gestes techniques précis : Maîtriser l'utilisation des outils professionnels tels que l'écaillouse, le couteau à fileter, la cisaille et la pince casse-homard pour exécuter des gestes techniques demandés par les clients, comme l'écaillage, l'éviscération, le tranchage, l'étêtage, le filetage ou l'ouverture des coquillages.

Présenter les produits avec élégance : Créer une présentation soignée et appétissante de vos produits sur l'étalement, en mettant l'accent sur l'esthétique et la fraîcheur des produits, pour séduire les clients qui recherchent des produits raffinés pour leurs repas festifs.

Accueillir chaleureusement la clientèle : Offrir un service client irréprochable, avec un accueil souriant et courtois, en particulier pendant la période des fêtes où l'expérience client doit être magique.

Conseils gourmands et astuces : Informer vos clients sur les produits présentés, leur provenance, et les conseiller sur les meilleures façons de préparer et cuisiner leurs achats. Pourquoi ne pas partager quelques astuces et recettes spéciales pour les repas de Noël et du Nouvel An ?

Préparation des commandes spécifiques : Gérer les commandes spéciales pour les fêtes, comme les plateaux de fruits de mer, les coquilles Saint-Jacques ou les assortiments de crustacés, en respectant les souhaits des clients.

Le profil recherché

Passionné par les produits de la mer : Vous avez une véritable passion pour les produits frais de la mer et un intérêt particulier pour les produits festifs que l'on retrouve souvent sur les tables de Noël.

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 êtes capable de sublimer vos produits et de créer des présentations attractives qui donneront envie aux clients de les déguster.

Excellent relationnel : Vous aimez accueillir les clients, leur offrir un service personnalisé et leur apporter des conseils pratiques pour les aider à choisir le meilleur produit pour leurs repas de fêtes.

Expérience confirmée : Vous justifiez d'une expérience significative en tant que poissonnier-écailleur, idéalement acquise durant des périodes de forte affluence comme les fêtes de fin d'année.

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 accrue pendant la période des fêtes.

Rejoignez-nous pour contribuer à l'exception des fêtes de fin d'année !