

## Poissonnier (H/F)

62450 BAPAUME [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire  
 15/12/2025  
 Durée : 2 mois

Temps plein  
 Ouvert aux personnes en situation de handicap  
 € 11.88 / Heure

### L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions flexibles pour répondre aux besoins en personnel des entreprises, tout en garantissant un service de qualité.

L'entreprise cliente est un acteur majeur dans le secteur de la grande distribution.

### Le poste

Nous recherchons un poissonnier expérimenté pour rejoindre notre équipe à Bapaume (62450). Vous travaillerez à temps plein, avec une rémunération attractive de 11,88 € par heure.

Vos missions principales incluent :

Réception et contrôle des produits : Vous vérifierez la qualité et la fraîcheur des poissons à leur arrivée, en vous assurant du respect des normes de sécurité alimentaire.

Préparation et mise en valeur : Vous découperez, écaillerez et préparerez les poissons tout en garantissant une présentation attrayante en rayon.

Conseil et service clientèle : Vous accueillerez et conseillerez les clients sur la préparation et la cuisson des produits.

Gestion des stocks et hygiène : Vous contrôlerez les stocks, respecterez les normes d'hygiène, et assurerez l'entretien de votre espace de travail.

Ne manquez pas cette opportunité de rejoindre une équipe dynamique et de mettre en valeur vos compétences en tant que poissonnier. Postulez dès maintenant et devenez un acteur clé de notre succès !

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Poissonnier (h/f) avec une expertise solide et une passion pour le métier.

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'études de BEP/CAP ou équivalent, garantissant une formation professionnelle adéquate dans le domaine.

En termes d'expérience, nous recherchons une personne ayant 3 à 5 ans d'expérience professionnelle pertinente. Cette expérience est essentielle pour assurer une maîtrise des techniques de préparation et de vente des produits de la mer.

Nous valorisons les candidats qui démontrent un engagement envers la qualité et le service à la clientèle, tout en ayant une connaissance approfondie des produits et des normes de sécurité alimentaire.