

Poissonnier (H/F)

62120 LAMBRES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 15/12/2025
 Durée : 1 mois

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

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition des professionnels qualifiés.

Le poste

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et notre rayon poissonnerie se prépare à offrir des produits frais et de qualité à nos clients ! Si vous êtes passionné(e) par les produits de la mer, que vous avez le sens du service et souhaitez rejoindre une équipe dynamique, ce poste est fait pour vous !

Votre mission :

Accueillir et conseiller les clients sur nos produits de la mer, des plus classiques aux plus raffinés (huîtres, saumons, coquillages).

Préparer et présenter les produits de manière soignée et attrayante, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Assurer la gestion des stocks, le réassort et l'entretien de votre rayon.

Créer une ambiance conviviale et festive qui fera de notre poissonnerie un lieu incontournable pour les repas de fêtes.

Ce que nous recherchons :

Une personne passionnée par les produits de la mer et ayant une expérience en poissonnerie, même en formation ou stage.

Un excellent relationnel et le sens du service client : vous êtes à l'aise pour conseiller, écouter et satisfaire nos clients.

Une bonne organisation et une grande rigueur dans le respect des normes sanitaires. L'esprit d'équipe et l'envie de participer à la magie des fêtes de fin d'année !

Le profil recherché

Pour le poste de Poissonnier (h/f), nous recherchons un candidat avec un profil bien défini.

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Cette formation est essentielle pour acquérir les compétences techniques nécessaires. En termes d'expérience, nous exigeons 1 à 2 ans dans un poste similaire. Cette expérience est cruciale pour garantir une maîtrise des techniques de découpe et de préparation des produits de la mer.