

Poissonnier (H/F)

62000 ARRAS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire
 18/12/2025
 Durée : 1 mois

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

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement temporaire adaptées aux besoins des entreprises.

Le poste

Rejoignez l'équipe de notre client et faites des vagues pour les fêtes !

Les fêtes de fin d'année arrivent à grands coups de nageoire et c'est vous qui allez offrir à aux clients des poissons frais et de qualité pour des repas mémorables ! Si vous êtes un(e) passionné(e) de la mer, alors cette offre est faite pour vous.

Ce que vous apporterez à l'équipe :

Produits frais et savoureux : Vous préparerez et mettrez en valeur les poissons et fruits de mer, pour des plateaux festifs qui feront sensation !

Ambiance festive : Vous serez au cœur de l'effervescence des fêtes, en équipe, pour offrir une expérience unique à aux clients.

Ce que nous attendons de vous :

Une expérience en poissonnerie ou une vraie passion pour les produits de la mer.

Un sens aigu du service client, avec l'envie de conseiller et de surprendre les papilles de nos clients.

Une bonne humeur à toute épreuve et une volonté de partager votre amour de la mer.

Nos petits plus :

Des horaires adaptés pour que vous puissiez profiter de la magie des fêtes !

Une équipe dynamique, unie par le même goût du travail bien fait.

Un environnement où le "poisson frais" rime avec "ambiance rafraîchissante" !

Si vous avez le pied marin et l'envie de faire de chaque plateau de fruits de mer une œuvre d'art, alors rejoignez-nous !

Le profil recherché

Pour le poste de Poissonnier (h/f), nous recherchons un candidat avec une formation de BEP/CAP ou équivalent. Il est essentiel que le candidat ait une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine. Le candidat idéal doit démontrer une expertise dans la préparation et la vente de produits de la mer, avec une attention particulière à la qualité et à la fraîcheur des produits. Une connaissance approfondie des techniques de découpe et de préparation du poisson est cruciale.