


Poissonnier (H/F)

54300 CHANTEHEUX [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

 € 13 / Heure

L'entreprise

ERGALIS GD est un expert du travail temporaire spécialisé dans le recrutement et la fidélisation de professionnels qualifiés et compétents dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Nous recrutons pour l'un de nos clients, une entreprise de distribution alimentaire renommée un poissonnier H/F pour des missions intérimaires de durée variable.

Le poste

ERGALIS GD, expert du travail temporaire dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche, recrute pour l'un de ses clients un Poissonnier H/F en intérim sur le secteur de Chanteheux / Nancy.

Vos missions principales :

- Trier, préparer et découper les poissons avec précision et savoir-faire.
- Assurer la mise en place et le rangement du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène.
- Conseiller, informer et fidéliser la clientèle avec un service irréprochable.
- Gérer le stockage des produits en veillant au respect des normes de conservation.
- Dynamiser le rayon en proposant des produits préparés selon des recettes variées.

Ce poste est un contrat de travail temporaire (intérim) de durée variable selon les disponibilités du candidat.

Nous attendons avec impatience de découvrir votre talent et votre dévouement pour ce métier.

Avantages intérim Ergalis :

- Livret d'épargne avec un taux de 12%
- Prime de parrainage
- 10% d'indemnité de fin de mission + 10% d'indemnité congés payés
- Possibilité d'acompte à la semaine
- Accès à un CE attractif (cinéma à tarif réduit, club vacances)
- Aides et services dédiés : mutuelle, logement, garde d'enfants, prêt de véhicule

Le profil recherché

Le candidat idéal devra démontrer :

- Expérience requise : une expérience significative en tant que poissonnier est obligatoire.
- Compétences : parfaite maîtrise des techniques de découpe et de préparation du poisson.
- Qualités : rigueur, sens du détail et passion pour les produits de la mer.
- Capacités : aisance relationnelle, esprit d'équipe et gestion du stress dans un environnement dynamique.

Disponibilité sur des horaires flexibles, y compris tôt le matin ou le week-end (Début de mission entre 4h et 6h).