

Ouvrier piscicole (H/F)

16130 Gensac La Pallue [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Notre client spécialisé dans l'élevage de poissons. Elle propose une large gamme de poissons d'eau douce tels que des truites, des carpes, des brochets et des esturgeons. Elle met un point d'honneur à respecter l'environnement naturel des poissons, en utilisant une alimentation saine et équilibrée ainsi que des méthodes d'élevage traditionnelles. Elle propose également des prestations de pêche à la journée. Les installations de la pisciculture sont modernes et équipées pour garantir le confort des visiteurs.

Le poste

L'agence PROFIL INTERIM de Barbezieux groupe ACTUAL est à la recherche d'un **Ouvrier piscicole (H/F)** sur un secteur proche Barbezieux.

Le poste est à **pourvoir très rapidement**, vous êtes attendu pour un contrat de **35H/ semaine**.

Vos missions seront : - Vous serez principalement en charge de l'ensemble des activités de transformation des produits (**truites, esturgeons**,). - Vous effectuerez les opérations de transformation (**étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage, filetage**,) à l'aide des outils et équipements adaptés. - Une fois les produits transformés, vous les conditionnerez (**glaçage, étiquetages, emballage**,) et vous aurez la responsabilité de gérer les opérations logistiques (**constitution des lots, stockage**,). - Pour finir, vous serez en charge de la **préparation des commandes** clients selon un planning déterminé (date de livraison,) et de l'entretien de votre poste de travail et du laboratoire.

La rémunération est basée selon la **convention collective applicable** soit un montant brut de 2017.21€

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) Poissonnier (h/f) passionné(e) par son métier et possédant les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de préparation et de découpe du poisson
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Capacité à travailler rapidement et efficacement en respectant les standards de qualité

Niveau d'expérience exigé : 2 ans minimum dans un poste similaire.