

Poissonnier (H/F)

16000 ANGOULEME [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual est une agence d'intérim spécialisée dans le recrutement temporaire, offrant des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises.

Cette entreprise est un géant de la grande distribution, reconnu pour ses vastes magasins et sa large gamme de produits.

Le poste

Nous recherchons un(e) Poissonnier (h/f) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Angoulême (16000 FR). Ce poste vous offrira l'opportunité de travailler avec des produits de la mer d'une grande qualité de fraîcheur.

Votre quotidien inclura :

Monter un étal de poissonnerie

Préparer les produits de la mer

Conseiller les clients

Cet emploi vous permettra de démontrer votre professionnalisme et de ravir nos clients avec vos conseils avisés. Vous possédez une expérience en poissonnerie, sur les marchés, ou en restauration ? Vous êtes titulaire d'un CAP poissonnerie ou d'un CQP vendeur poissonnerie/marée ? Les produits de la mer n'ont pas de secret pour vous ? Rejoignez-nous !

Avantages :

Activités sociales et culturelles proposées par le comité d'entreprise du Groupe Leader : loisirs, vacances, et plus.

Participation aux bénéfices

Mutuelle et autres services via FASTT

10% IFM et 10% ICCP

Compte épargne temps avantageux avec un taux de 12%

Possibilité de formation pour évoluer en compétence

CD2I

Vous êtes réactif(ve), aimez le travail en équipe, et êtes ponctuel(le) ? Vous avez envie d'apprendre ? Contactez-nous rapidement !

Notre équipe de recruteurs est à votre écoute pour plus d'informations et vous accompagnera tout au long de votre vie professionnelle au sein de notre agence.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Poissonnier (h/f) avec les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Compétences en manipulation de poissons : Le candidat doit avoir une expérience significative dans la découpe et la préparation des poissons, avec une attention particulière à la qualité et à la présentation.

Connaissance des produits de la mer : Une bonne compréhension des différentes espèces de poissons et fruits de mer est essentielle pour conseiller la clientèle et garantir la fraîcheur des produits.

Service à la clientèle : Le candidat doit posséder d'excellentes compétences en communication pour interagir efficacement avec les clients et répondre à leurs besoins.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est requise pour assurer la conformité aux réglementations en vigueur.

Nous recherchons un professionnel passionné et dynamique pour rejoindre notre équipe. Si vous possédez ces compétences et que vous êtes prêt à relever de nouveaux défis, nous vous invitons à postuler.