

Ecailler (H/F)

62300 LENS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

L'entreprise

Notre Client est un acteur majeur qui combine la puissance de la restauration collective et le raffinement de l'événementiel de prestige.

Dans ce contexte précis, le profil d'écailler doit s'ajuster aux standards d'un traiteur qui gère aussi bien des réceptions de 50 personnes que des événements de plusieurs milliers d'invités.

C'est un environnement qui offre une grande diversité de missions.

Le poste

L'écailler est le maître des produits de la mer "crus" ou froids.

Votre mission principale est de préparer, présenter et servir les huîtres, coquillages et crustacés pendant les matchs de Lens.

1. Les Missions Principales Ouverture des produits : Maîtriser l'ouverture des huîtres et des coquillages avec précision, sans laisser de débris de coquille et sans abîmer la chair.

Préparation des plateaux : Composer des plateaux de fruits de mer esthétiques sur lit de glace, en respectant les standards de présentation de l'entreprise.

Cuisson des crustacés : Gérer la cuisson (souvent à l'eau court-bouillonnée) des crevettes, langoustines, bulots et tourteaux.

Conseil client : Expliquer la provenance des produits (fines de claires, spéciales, etc.) et conseiller les clients sur les accords ou les dégustations.

2. Compétences Techniques et Hygiène Le travail de l'écailler est l'un des plus stricts en matière de sécurité alimentaire :

Maîtrise de la chaîne du froid : Les produits de la mer sont extrêmement sensibles ; une surveillance constante des températures est obligatoire.

Sécurité physique : Utilisation experte du couteau à huîtres et port de la cotte de mailles (gant de protection) pour éviter les blessures.

Traçabilité : Vérification des étiquettes sanitaires et des dates de pêche/récolte.

Le profil recherché

Le profil d'un écailler est un mélange unique de force physique, de finesse artisanale et d'excellence relationnelle. Puisqu'il travaille souvent à la vue du public, il est l'ambassadeur de la fraîcheur des produits.

Voici le profil pour ce poste :

1. Les Compétences Techniques (Savoir-faire) C'est le socle du métier. Un écailler ne se contente pas de "pousser" sur un couteau, il maîtrise l'anatomie des coquillages.

Maîtrise du geste : Ouverture rapide et propre des huîtres (plates et creuses) et des coquillages (praires, amandes, palourdes) sans briser la nacre.

Art de la présentation : Dressage de plateaux "spectacle" sur glace pilée, en jouant sur les volumes et les couleurs (citrons, algues, condiments).

Connaissance des produits : Capacité à identifier les provenances (Marennes-Oléron, Cancale, Normandie) et les calibres.

2. Les Qualités Personnelles (Savoir-être)
Résistance physique : C'est un métier exigeant. Il faut rester debout pendant de longues heures, souvent dans un environnement froid et humide, tout en gardant une cadence élevée.

Dextérité et concentration : La manipulation d'outils tranchants sur des surfaces glissantes demande une vigilance de chaque instant pour éviter les accidents.

Sens de l'accueil : L'écailler est souvent en contact direct avec le client. Il doit être souriant, capable de conseiller sur le goût (iode, noisette, charnu) et de raconter l'histoire du produit.

Rigueur d'hygiène absolue : Une attention maniaque à la propreté du plan de travail et à la fraîcheur des produits est indispensable pour garantir la sécurité alimentaire.

3. Formation et Expérience
Bien que le métier s'apprenne beaucoup sur le terrain, certains parcours sont privilégiés :

Bac Pro Poissonnier-Écailler-Traiteur.

Expérience : Une première expérience en poissonnerie, en brasserie traditionnelle ou dans le secteur événementiel (traiteur) est demandée.