

Poissonnier (H/F)

62750 LOOS EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 30/03/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, comptant entre 10 et 249 employés, spécialisé dans les hypermarchés.

Le poste

Descriptif du poste :

En tant que véritable expert des produits de la mer, le/la poissonnier(ère) joue un rôle essentiel dans la vie du rayon marée et dans la satisfaction des clients. Vous mettrez chaque jour votre savoir-faire au service de la qualité et de la fraîcheur des produits proposés.

Dès la réception des livraisons, vous sélectionnerez, contrôlerez et préparerez les poissons, coquillages et crustacés afin de garantir une présentation irréprochable au rayon. Vous assurerez la préparation des produits : écaillage, vidage, filetage et découpe selon les demandes de la clientèle.

Au contact direct des clients, vous partagerez votre passion pour les produits de la mer. Vous conseillerez sur le choix des poissons, les modes de cuisson et les recettes, tout en offrant un service chaleureux et professionnel.

Vous veillerez également à la mise en valeur du rayon marée, en maintenant un étal attractif, bien approvisionné et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. La gestion de la fraîcheur des produits, la rotation des stocks et la propreté de votre espace de travail feront aussi partie de vos responsabilités quotidiennes.

Grâce à votre dynamisme et à votre sens du commerce, vous contribuerez activement à faire du rayon poissonnerie un espace vivant, gourmand et apprécié des clients.

Le profil recherché

Le poste recherché est pour un Poissonnier (h/f). Le candidat idéal doit posséder un ensemble de compétences spécifiques et un niveau d'étude requis.

Le candidat doit avoir un BEP/CAP ou équivalent. Cela garantit qu'il possède les connaissances de base nécessaires pour exceller dans ce domaine.

Les compétences clés incluent la capacité à manipuler et préparer les produits de la mer avec précision et efficacité. Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir la qualité et la fraîcheur des produits offerts aux clients.

Une expérience antérieure dans un environnement similaire sera considérée comme un atout important. Le candidat doit démontrer une capacité à travailler de manière autonome tout en étant capable de s'intégrer dans une équipe dynamique.

La maîtrise des techniques de coupe et de présentation des produits est un critère essentiel. De plus, un bon sens du service client est requis pour répondre aux attentes et aux exigences des clients.