

Poissonnier (H/F)

59310 ORCHIES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec une entreprise renommée dans le secteur des supermarchés, bénéficiant d'un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement, et un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Poissonnier (H/F)

Localisation : Orchies 59310, France

Type de poste : Poste

Type de contrat : mission en intérim

Temps de travail : 35 H/Semaine

Date de début : courant avril

Rejoignez l'équipe dynamique d'ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE. Nous recherchons un Poissonnier passionné pour notre client. Apportez votre expertise et votre enthousiasme à notre équipe!

Missions principales :

- Mise en place et rangement du stand
- Réception et mise en rayon de la marchandise
- Découpe de poisson et travail des crustacés

- Service et conseil clients
- Respect rigoureux des normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Entretien quotidien de l'espace de vente et du matériel

Si vous êtes prêt à relever ce défi et à contribuer à un environnement de travail stimulant, nous serions ravis de vous accueillir dans notre équipe.

Postulez dès maintenant et rejoignez-nous pour une expérience enrichissante !

Travailler avec Actual offre les avantages suivants :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Poissonnier (h/f). Le candidat idéal doit posséder plusieurs compétences essentielles.

Le candidat doit avoir une excellente connaissance des produits de la mer, y compris la capacité à identifier et à sélectionner des poissons et fruits de mer de haute qualité.

Une expérience préalable en découpe et préparation des produits de la mer est nécessaire pour garantir la satisfaction des clients.

Le candidat doit également démontrer une maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin d'assurer un environnement de travail propre et sécurisé.

Des compétences en service à la clientèle sont essentielles pour interagir efficacement avec les clients et répondre à leurs besoins de manière professionnelle.

Nous valorisons particulièrement les candidats ayant une capacité à travailler en équipe et une flexibilité horaire, incluant des weekends et jours fériés.