

Poissonnier (H/F)

59253 LA GORGUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 06/04/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'entreprise est un acteur majeur de la grande distribution spécialisée dans la restauration traditionnelle, collaborant avec l'agence Actual Experts Arras GD.

Le poste

Offre d'emploi : Poissonnier (h/f)

Nous recherchons un poissonnier talentueux pour rejoindre l'équipe de notre client.

Missions principales :

Réception et contrôle des produits : Assurez la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits de la mer.

Préparation des produits : Écaillez, videz, filetez et découpez les poissons selon les règles d'hygiène et les demandes des clients.

Mise en rayon : Présentez les produits de manière attractive et respectez les normes de conservation.

Conseil et vente : Accueillez les clients, conseillez-les et assurez la vente.

Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Appliquez strictement les règles sanitaires.

Gestion des stocks : Suivez les niveaux de stock et participez aux commandes.

Encaissement : Gérer les transactions clients.

Compétences requises :

- Connaissance des produits de la mer
- Maîtrise des techniques de découpe
- Sens du service client
- Rigueur et respect des normes d'hygiène

Cette offre est publiée par notre agence spécialisée en grande distribution métier de bouche, dédiée à vous offrir des opportunités professionnelles enrichissantes.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Poissonnier (h/f). Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP ou équivalent en termes de niveau d'étude. Une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine est requise pour ce poste.

Le candidat doit démontrer des compétences solides en préparation et vente de produits de la mer, tout en assurant la qualité et la fraîcheur des produits. La capacité à conseiller les clients et à travailler en équipe est également essentielle.