


Poissonnier (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 04/05/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual présente une entreprise dynamique spécialisée dans la restauration traditionnelle, offrant des produits de la mer de qualité, avec une équipe de 10 à 249 collaborateurs, qui valorise le savoir-faire et l'engagement dans un environnement stimulant.

Le poste

Rejoignez un rayon frais, dynamique et plein de saveurs !

Vous êtes passionné par les produits de la mer et aimez le contact client ? Vous souhaitez valoriser votre savoir-faire dans un environnement stimulant ? Ce poste est fait pour vous !

Votre quotidien :

Préparer avec précision : écaillage, vidage, filetage et découpe des poissons.

Valoriser les produits de la mer : mise en place d'un étal attractif et frais.

Conseiller les clients : partage d'astuces de cuisson et accompagnement personnalisé.

Gérer le rayon : réception des livraisons, contrôle qualité et rotation des produits.

Garantir l'hygiène : respect strict des normes de sécurité alimentaire (HACCP).

Maintenir la chaîne du froid : vigilance constante pour la qualité et la sécurité des produits.

Pourquoi nous rejoindre ?

Un métier concret et valorisant au cœur des produits frais.

Une équipe dynamique et un environnement stimulant.

Des opportunités d'évolution selon votre engagement.

Le petit + : Votre énergie, votre sens du service et votre goût du produit feront toute la différence !

Agence : Pour plus d'informations, veuillez contacter l'agence responsable de cette offre.

Le profil recherché

Pour le poste de Poissonnier (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences et une expérience avérées dans le domaine. Le niveau d'étude requis est BEP/CAP ou équivalent, assurant une bonne maîtrise des bases du métier.

Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 1 an, démontrant une expertise et une capacité à gérer des responsabilités clés. Une attention particulière est accordée à la précision et à la qualité du travail, ainsi qu'à la capacité à travailler en équipe et à fournir un excellent service à la clientèle.