



Poissonnier (H/F)


91150 Etampes [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 04/05/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22000 / An

L'entreprise

L'agence d'emploi temporaire ACTUAL EXPERTS Grande Distribution propose des solutions de recrutement spécialisées dans le secteur de la grande distribution en France.

Notre client basé à Etampes est une entreprise renommée dans le domaine de la grande distribution, offrant des opportunités professionnelles diversifiées et stimulantes.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GD PARIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire. Elle recherche un Poissonnier-Écailler (H/F) pour l'un de ses clients situés dans l'ESSONE (91).

Description du poste :

- Préparer les poissons, les coquillages et les crustacés,
- Utiliser certains outils spécifiques de la profession : écailleuse, couteau à fileter, cisaille, pince casse homard...,
- Réaliser certains gestes techniques à la demande du client : écaillage, éviscération, tranchage, étêtage, filetage, ouverture des coquillages...,
- Présenter et disposer le plus joliment possible les produits sur l'étal,
- Accueillir poliment et avec le plus beau des sourires la clientèle,
- Informer le client sur les produits présentés et leur provenance,
- Donner des conseils de préparation et des astuces recettes !

Cette offre vous intéresse ? Rejoignez une équipe dynamique en postulant dès maintenant !

Le profil recherché

Nous recherchons un Poissonnier (h/f) qualifié pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devrait posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Coupe et préparation des poissons de façon professionnelle.
- Connaissance approfondie des différents types de poissons et fruits de mer.
- Gestion rigoureuse des stocks et respect des normes d'hygiène.
- Capacité à conseiller les clients sur le choix des produits et les modes de cuisson.