

## Poissonnier (H/F)

31830 PLAISANCE DU TOUCH [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

### L'entreprise

**Actual Experts Grande Distribution Toulouse** est une agence d'emploi spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises de ce domaine.

#### AVANTAGES ACTUAL EXPERTS :

Être intérimaire chez ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- Prime de 21% (10% d'IFM et 10% d'ICP) - Un compte épargne temps (taux de 12%) - Une application MY ACTUAL (demande directe d'acompte, signature des contrats, stockage de vos bulletins etc...)
- Mutuelle possible dès la première heure de travail - Nombreux services complémentaires via FASTT
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

**N'hésitez plus - Rejoignez nous vite - Postulez dès à présent !!!**

### Le poste

**Actual Experts Grande Distribution Toulouse** recrute un **Poissonnier H/F** passionné(e) pour rejoindre son équipe sur le **secteur de Plaisance du Touch (31)**.

#### Vos missions principales :

Rattaché au manager de rayon, vous êtes en charge de réaliser la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation.

- Trier, préparer et découper les poissons avec précision et savoir-faire,
- Mettre en place et rafraîchir l'étal, afficher les prix,
- Accueillir et renseigner les clients,
- Gérer le stockage des produits en veillant au respect des normes de conservation.

Ce poste est un **contrat de travail temporaire** (intérim) de **durée variable selon vos disponibilités**.

### Le profil recherché

Nous recherchons un **professionnel rigoureux**, de formation ou expérience équivalente à CAP minimum, capable de travailler de manière **autonome** tout en respectant des normes de qualité élevées.

**Expérience requise** : Une expérience de 2 ans minimum est requise.

**Compétences** : parfaite maîtrise des techniques de découpe et de préparation du poisson.

**Qualités** : rigueur, sens du détail et passion pour les produits de la mer.

**Capacités** : aisance relationnelle, esprit d'équipe et gestion du stress dans un environnement dynamique.

**Disponibilité** sur des horaires flexibles matin et après-midi, y compris tôt le matin ou le week-end (Début de mission entre 4h et 6h).

