

Poissonnier (H/F)

31520 RAMONVILLE ST AGNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

 € 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 **Ramonville Saint Agne (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).