



Poissonnier (H/F)

62217 ACHICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 01/06/2026

 Durée : 4 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la vente de produits de la mer au sein des hypermarchés, assurant qualité et fraîcheur, et bénéficie du soutien de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un talentueux Poissonnier pour rejoindre notre équipe au sein du rayon marée d'une enseigne de grande distribution à Achicourt. Ce poste est une occasion unique de démontrer votre expertise dans la préparation, présentation et vente des produits de la mer, tout en garantissant la qualité et la fraîcheur.

Missions principales :

Accueillir, conseiller et servir les clients avec professionnalisme.

Préparer les poissons : écaillage, vidage, filetage et découpe.

Assurer la mise en place et la présentation attractive du rayon.

Contrôler la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits.

Réaliser l'étiquetage, la pesée et l'emballage des produits.

Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Participer au réassort et à la gestion des stocks.

Maintenir un espace de travail propre et organisé.

Profil recherché :

Formation en poissonnerie ou expérience similaire appréciée.

Bonne connaissance des produits de la mer et techniques de préparation.

Sens du commerce et du service client.

Dynamique, rigoureux(se) et organisé(e).

Le profil recherché

Profil Recherché pour le Poste de Poissonnier (h/f)

Nous recherchons un candidat possédant un BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit démontrer une expertise approfondie dans la manipulation et la préparation des produits de la mer, en respectant les normes de qualité et d'hygiène.

Une attention particulière est accordée à la capacité de travailler efficacement en équipe, ainsi qu'à l'aptitude à conseiller la clientèle sur les produits. La maîtrise des techniques de filetage et de découpe est également essentielle pour ce poste.