


Poissonnier (H/F)

59450 SIN LE NOBLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/06/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.3 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise renommée dans le secteur des hypermarchés, passionnée par les produits de la mer et plaçant le contact client au cœur de ses valeurs, tout en offrant un environnement de travail dynamique et convivial.

Le poste

Passionné(e) par les produits de la mer et le contact client ?

Nous recherchons un(e) Poissonnier(ère) dynamique et motivé(e) pour rejoindre notre rayon marée en grande distribution.

Vos missions au quotidien

Préparer et valoriser les produits de la mer : filetage, découpe, écaillage et présentation du rayon

Accueillir, conseiller et fidéliser notre clientèle grâce à votre expertise

Garantir un rayon attractif, propre et bien approvisionné

Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de la chaîne du froid

Participer à la gestion des stocks et au réassort des produits

Le profil que nous recherchons

Vous aimez le travail en équipe et le contact avec les clients

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et réactif(ve)

Une expérience en poissonnerie ou en rayon marée est appréciée

Vous avez le goût des produits frais et du travail de qualité

Ce que nous vous proposons

Un environnement de travail dynamique

Une équipe conviviale et professionnelle

Le profil recherché

Pour le poste de Poissonnier (h/f), nous recherchons un candidat ayant les compétences et le niveau de maîtrise suivants :

Compétences : Le candidat doit exceller dans la préparation et la présentation des produits de la mer, tout en assurant leur fraîcheur et leur qualité. Une connaissance approfondie des différents types de poissons et fruits de mer est essentielle.

Niveau d'étude : BEP/CAP ou équivalent. Ce niveau d'éducation est requis pour garantir une compréhension solide des techniques de poissonnerie.

Niveau d'expérience : 2 ans d'expérience dans un poste similaire sont nécessaires pour assurer une expertise et une maîtrise des pratiques de la poissonnerie.

Le candidat idéal saura travailler de manière autonome tout en respectant les normes de sécurité et d'hygiène alimentaire.