

## Poissonniers (H/F)

54230 NEUVES MAISONS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

### L'entreprise

L'agence Actual Experts Nancy GD collabore avec une entreprise renommée dans le secteur des hypermarchés, dotée de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3 550 collaborateurs.

### Le poste

Description du poste :

ACTUAL EXPERTS est à la recherche de Poissonniers passionnés (H/F) pour des missions en intérim sur le secteur de Neuves Maisons. Si vous êtes un amoureux des produits de la mer et appréciez le contact client, rejoignez une équipe dynamique au sein d'enseignes reconnues de la grande distribution.

Vos missions :

En tant que Poissonnier, vous serez responsable d'accueillir et conseiller les clients sur les poissons et fruits de mer. Vous préparerez, découperez et fileterez les produits, tout en veillant à une présentation attractive de l'étal. La fraîcheur et la qualité des produits seront votre priorité, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous participerez également à la gestion des stocks et au réapprovisionnement.

Ne manquez pas cette opportunité de rejoindre une mission enrichissante et de mettre en valeur vos compétences au sein d'un environnement stimulant avec ACTUAL EXPERTS.

Pourquoi rejoindre ACTUAL EXPERTS ?

En intégrant notre agence, vous bénéficiez de nombreux avantages :

Livret d'épargne à 12 %

Prime de parrainage

10 % d'indemnité de fin de mission

10 % d'indemnité de congés payés

Acompte possible chaque semaine

Comité d'entreprise avantageux

Aides dédiées : mutuelle, logement, garde d'enfants, prêt de véhicule

Envie de mettre votre savoir-faire au service d'une entreprise dynamique ? Rejoignez-nous dès maintenant !

## **Le profil recherché**

Profil recherché

Nous recherchons des candidats :

Titulaires d'un CAP/BEP Poissonnier ou équivalent

Possédant une première expérience réussie de 1 à 2 ans sur un poste similaire

Maîtrisant les techniques de préparation et de découpe des produits de la mer

Rigoureux, dynamiques et ayant le sens du commerce