

Poissonnier (H/F)

54350 MONT ST MARTIN [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

L'entreprise

Notre client est un acteur reconnu dans le secteur de la grande distribution. Il bénéficie de l'accompagnement personnalisé de l'agence Actual Experts Metz GD, qui met son expertise et sa proximité au service de ses besoins en recrutement.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Poissonnier (H/F) à Mont-Saint-Martin !

Vous êtes passionné(e) par les produits de la mer et aimez le contact avec la clientèle ? Rejoignez notre équipe en tant que Poissonnier (H/F) et participez à la mise en valeur de notre rayon.

Vos principales missions seront :- Réceptionner, trier et préparer les poissons : nettoyage, étêtage, écaillage, tranchage, filetage, etc.- Assurer la mise en place, le rangement et le nettoyage de votre poste de travail.- Accueillir, conseiller et fidéliser les clients en leur apportant un service de qualité.- Veiller au stockage et à la bonne conservation des marchandises en chambre froide ou en réserve.- Garantir le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de la chaîne du froid.- Valoriser et dynamiser le rayon en proposant des produits élaborés à partir de recettes variées et attractives. Votre expérience significative dans ce domaine est un atout majeur, tout comme votre parfaite maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Envie de relever le défi ? Rejoignez Actual Experts et donnez un nouvel élan à votre carrière !

Le profil recherché

Pour le poste de Poissonnier (H/F), nous recherchons une personne titulaire d'un CAP, BEP ou d'un diplôme équivalent, avec une première expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine.

Le candidat idéal devra faire preuve de rigueur, de dynamisme et d'un véritable intérêt pour les produits de la mer. Une bonne maîtrise des techniques de préparation, de découpe et de transformation du poisson est indispensable, tout comme le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous recherchons également une personne :- À l'aise avec les différentes techniques de préparation et de découpe du poisson ;- Maîtrisant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;- Dotée d'une bonne dextérité manuelle et d'un réel souci du détail ;- Capable de travailler efficacement en équipe et dans un environnement dynamique ;- Ayant le sens du contact et du service client ;- Organisée, réactive et capable de gérer les périodes de forte activité. La passion pour les produits de la mer, le professionnalisme et l'envie de satisfaire les clients seront de véritables atouts pour réussir à ce poste.