

Fileteur (F/H)

62200 Boulogne Sur Mer [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 28/09/2026

 Durée : 18 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Boulogne-sur-Mer collabore avec une entreprise d'agroalimentaire spécialisée dans le commerce de gros de poissons, crustacés et mollusques, comptant entre 10 et 249 employés.

Le poste

Nous recherchons un Fileteurs confirmés(h/f) pour rejoindre notre équipe à Boulogne Sur Mer (62200).

Ce poste est une opportunité passionnante pour ceux qui maîtrisent l'art du filetage et les techniques de fabrication.

Maîtrise technique :

Filetage précis des poissons selon les normes de qualité et de sécurité alimentaire.

Préparation & Entretien : Assurer la préparation et le bon état de vos outils de travail, équipements et locaux.

Production : Respecter les cadences de travail et les délais de production.

Qualité & Sécurité : Appliquer rigoureusement les consignes d'hygiène et de sécurité, effectuer le tri, le nettoyage et l'éviscération.

Esprit d'équipe : Collaborer efficacement avec l'équipe pour garantir la fluidité de la production.

Vous vous reconnaissez dans ce profil ?

Contactez dès maintenant l'agence Actual Boulogne-sur-Mer pour postuler et intégrer un environnement de travail stimulant !

Le profil recherché

Le poste de Fileteur (h/f) requiert des compétences spécifiques et un niveau de professionnalisme élevé.

Le candidat idéal doit posséder une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine.

Cette expérience est essentielle pour garantir une maîtrise des techniques de filetage de haute qualité.

Votre profil :

Vous disposez d'une expérience significative en tant que fileteur de poisson. Vous maîtrisez parfaitement l'usage des outils de filetage. Vous connaissez les différentes variétés de poisson et leurs spécificités de découpe. Vous êtes reconnu pour votre précision, votre régularité et votre capacité à travailler en équipe. La polyvalence et la rigueur sont vos atouts majeurs.

Le candidat devra démontrer une capacité à travailler avec précision et efficacité, tout en respectant les normes de sécurité et de qualité en vigueur.

Horaires : 5h 13h SMIC (12.31€/heure) + Majoration de nuit à 100% + CET à 12% 18 Mois