

Poissonnier (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD, située rue des Arts à Lille, accompagne ses candidats et entreprises partenaires avec une expertise métier pointue pour créer des opportunités professionnelles durables.

Notre client est un acteur majeur de la grande distribution, spécialisé dans les activités d'hypermarché, qui s'associe à notre réseau pour renforcer ses équipes opérationnelles.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE recherche un talent passionné pour rejoindre son client en tant que Poissonnier (H/F) à Villeneuve-d'Ascq.

Dans le cadre d'une mission en intérim, vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine.

Vos missions principales seront :

Mise en place : Vous assurerez l'installation attrayante du stand poissonnerie pour accueillir les clients.

Maîtrise technique : Vous réaliserez la découpe du poisson en suivant des techniques précises et rigoureuses.

Relation client : Vous apporterez vos conseils avisés et assurerez un service de qualité pour satisfaire la clientèle.

Rigueur : Vous veillerez au strict respect des normes d'hygiène et de sécurité, tout en assurant l'entretien quotidien de votre espace de vente et du matériel.

Vous êtes une personne minutieuse, dynamique et avez le sens du service ? Rejoignez nos équipes pour mettre votre savoir-faire au service de nos clients !

Travailler avec ACTUAL offre les avantages suivants:

10% d'IFM et 10% de CP

Un compte épargne temps avec un taux de 12%

Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%

D'une mutuelle possible dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le profil recherché

En tant que Poissonnier (h/f), vous êtes le garant de la qualité et de la fraîcheur de nos produits de la mer. Vous possédez idéalement une première expérience réussie en poissonnerie ou en rayon marée, vous permettant de maîtriser les techniques de découpe, de filetage et de préparation des poissons.

Le candidat idéal fait preuve d'un grand sens du service client et d'une rigueur exemplaire en matière de règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Dynamique et doté d'un excellent esprit d'équipe, vous savez mettre en valeur vos étals avec soin pour susciter l'envie de nos clients.

Une formation de type CAP Poissonnier ou une expérience équivalente en commerce alimentaire serait fortement appréciée pour exceller dans ce rôle exigeant et passionnant.