

Poissonnier (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 21/09/2026

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.88 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est un acteur de référence du recrutement, alliant expertise métier et proximité locale pour accompagner les candidats dans leur évolution professionnelle au sein de structures dynamiques. Notre agence d'Arras met son savoir-faire à votre service pour vous connecter aux meilleures opportunités.

Notre client, une enseigne reconnue dans le secteur des hypermarchés, est un acteur majeur de la grande distribution spécialisé dans la valorisation des produits frais et la satisfaction client. Engagé dans l'excellence opérationnelle, il offre un environnement de travail convivial axé sur le conseil et la qualité des services en rayon marée.

Le poste

Rejoignez nos équipes en tant que Poissonnier (h/f) !

Actual recherche pour l'un de ses clients, acteur majeur de la grande distribution à Sin-le-Noble, un(e) professionnel(le) passionné(e) pour intégrer son rayon marée. Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service de la qualité et du conseil client ? Ce poste est fait pour vous.

Vos missions principales :

En tant que garant de l'attractivité de votre rayon, vous serez en charge de réceptionner et contrôler la qualité des produits de la mer. Votre expertise vous permettra de préparer, découper et fileter les poissons avec précision. Vous assurerez une présentation soignée des produits, conseillerez la clientèle avec professionnalisme et veillerez au strict respect des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire. Vous participerez également à l'entretien de votre espace de travail et à la gestion rigoureuse des stocks.

Votre profil :

Dynamique, sérieux(se) et motivé(e), vous possédez idéalement une première expérience en poissonnerie, en grande distribution ou dans les métiers de bouche. La maîtrise des techniques de préparation du poisson et un excellent sens du contact sont des atouts précieux. Les débutants motivés, souhaitant développer leurs compétences, sont également les bienvenus.

Vous êtes prêt(e) à relever ce défi ? Postulez dès maintenant et rejoignez une équipe dynamique dédiée à la satisfaction client !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Poissonnier (h/f), vous devrez justifier d'une solide expérience professionnelle comprise entre 2ans, vous permettant de maîtriser les techniques de découpe, de préparation et de mise en valeur des produits de la mer.

Vous êtes titulaire d'un CQP, BEP/CAP ou équivalent, garantissant une base technique indispensable pour assurer la qualité et la fraîcheur de nos produits.

Nous recherchons un candidat passionné, doté d'un excellent sens du relationnel client et d'une grande rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre capacité à conseiller la clientèle et votre expertise technique seront vos meilleurs atouts pour satisfaire nos clients au quotidien.