

Ouvrier en poissonnerie (H/F)

13090 AIX EN PROVENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



12/10/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Expert Grande Distribution, l'un des 5 leaders du marché de l'emploi en France, accompagne chaque année des milliers de professionnels vers des opportunités durables dans les métiers de la grande distribution. Notre agence Actual Expert Grande Distribution d'Aix-en-Provence recrute un Poissonnier (H/F) pour le compte de l'un de ses clients, une enseigne reconnue de la grande distribution située à Aix en Provence. Vous êtes passionné(e) par les produits de la mer, appréciez le contact avec la clientèle et souhaitez mettre votre savoir-faire au sein d'une équipe dynamique ? Rejoignez-nous pour une mission enrichissante où votre expertise et votre sens du service feront la différence !

Le poste

Vous êtes passionné(e) par les produits de la mer et aimez le contact avec la clientèle ? Vous appréciez le travail soigné et le conseil ? Rejoignez notre client, acteur reconnu de la grande distribution, en tant que Poissonnier(ère). Au sein d'une équipe dynamique, vous contribuerez à la préparation, à la mise en valeur et à la vente des produits de la mer, tout en garantissant la qualité des produits et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vos missions : Réceptionner et contrôler la qualité des produits de la mer. Trier, préparer et découper les poissons. Ouvrir et préparer les coquillages et les crustacés. Mettre en valeur les produits sur l'étal et assurer un rayon attractif. Accueillir, conseiller et accompagner les clients dans leurs achats. Partager vos conseils de préparation et vos idées de recettes afin de fidéliser la clientèle. Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Lieu de Travail: Aix en Provence Contrat: CDI 35h Salaire: de 2200€ et 2400€

Le profil recherché

Profil recherché : Vous êtes titulaire d'un CAP Poissonnier ou d'une formation équivalente et justifiez d'une première expérience réussie sur un poste similaire.

Vous maîtrisez les techniques de préparation des produits de la mer : découpe, filetage, préparation des coquillages et crustacés, ainsi que la présentation et la mise en valeur de l'étal.

Rigoureux(se) et attentif(ve) à la qualité, vous appliquez avec exigence les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Vous appréciez le travail en équipe et savez évoluer dans un environnement dynamique où la réactivité est essentielle.

Doté(e) d'un excellent sens du service, vous aimez le contact avec la clientèle. Votre professionnalisme, votre rigueur, votre autonomie et votre savoir-être font de vous un véritable ambassadeur des produits de la mer.

Vous vous reconnaissez dans ce profil ? Rejoignez-nous et mettez votre savoir-faire au service de la satisfaction de nos clients !