

Poissonnier (H/F)

59494 PETITE FORET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 semaines

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD fait partie du réseau Actual, un acteur majeur du travail temporaire en France, dédié à l'accompagnement des entreprises dans leurs besoins en recrutement et au développement des compétences des candidats.

Notre client est un acteur incontournable de la grande distribution implanté dans le valenciennois, spécialisé dans la réparation de produits électroniques grand public et offrant une expertise reconnue à travers une structure d'envergure.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION recrute activement un Poissonnier (H/F) pour l'un de ses clients à Petite Forêt (59494). Il s'agit d'une opportunité en INTERIM de 3 semaines à pourvoir dès début octobre, sur la base d'un temps plein de 35 heures par semaine.

Vos missions principales :

En tant qu'expert de la mer, vous aurez la charge de la mise en place quotidienne de votre stand poissonnerie. Vous réaliserez la découpe des produits selon des techniques précises tout en veillant à offrir un conseil et un service client de haute qualité. Votre rigueur sera essentielle pour garantir le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que pour assurer l'entretien irréprochable de votre espace de vente et de votre matériel.

Rejoignez une équipe dynamique et mettez votre savoir-faire au service de la satisfaction client !

Le profil recherché

En tant que Poissonnier (h/f), vous êtes le garant de la qualité et de la fraîcheur de nos produits marins. Nous recherchons un professionnel passionné possédant idéalement une première expérience réussie en poissonnerie ou dans le secteur des métiers de bouche.

Votre expertise technique vous permet de maîtriser avec précision les techniques de nettoyage, d'écaillage et de filetage des poissons, tout en assurant une présentation esthétique et attractive de votre étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Doté d'un excellent sens du service client, vous savez conseiller avec bienveillance et enthousiasme les clients sur les choix de produits et leurs modes de préparation. La rigueur, l'organisation et le goût du travail en équipe sont des qualités essentielles pour réussir et s'épanouir au sein de notre structure.