

Poissonnier (H/F)

59166 BOUSBECQUE [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, fait partie du réseau Actual qui accompagne les entreprises et les candidats dans leurs projets professionnels avec une expertise métier reconnue. Notre client, un acteur majeur de la grande distribution spécialisé dans les supermarchés, s'associe à notre réseau pour recruter ses futurs talents.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION recherche activement un Poissonnier (H/F) talentueux pour rejoindre l'équipe de l'un de nos clients à Bousbecque (59166).

Dans le cadre de ce contrat en intérim débutant courant septembre, vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine au sein d'un environnement dynamique.

Vos missions principales seront les suivantes :

Mise en place et dynamisation : Vous assurerez l'installation esthétique de votre stand et participerez activement à la mise en rayon des produits.

Technique et expertise : Vous réaliserez avec soin la découpe du poisson dans le respect des règles de l'art.

Relation client : Vous apporterez un service de qualité et des conseils avisés à notre clientèle.

Hygiène et rigueur : Vous veillerez scrupuleusement au respect des normes d'hygiène et de sécurité, tout en assurant un entretien irréprochable de votre espace de vente et de travail.

Si vous êtes passionné par les produits de la mer et que vous possédez le sens du service client, n'hésitez plus à postuler pour rejoindre nos équipes !

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, ce qui vous permet de maîtriser les techniques de découpe, de filetage et de préparation des poissons et crustacés.

Votre expertise vous permet de conseiller avec passion notre clientèle sur les produits de saison et de veiller rigoureusement au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Doté d'un excellent sens du service client, vous êtes capable de mettre en scène vos étals pour rendre nos produits toujours plus attractifs.

Nous recherchons un collaborateur dynamique et organisé, capable de travailler efficacement en équipe. Une formation de type CAP Poissonnier ou une expérience équivalente en commerce de bouche est fortement appréciée pour exceller dans ces missions.