

Ouvrier transformation poisson (F/H)

76200 DIEPPE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 19/10/2026

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur de référence dans son secteur, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, soutenus par 3550 collaborateurs, pour accompagner son développement et intégrer ses futurs talents via notre agence Actual de Rouxmesnil-Bouteilles.

Le poste

Vous souhaitez intégrer une équipe dynamique au cœur de la filière agroalimentaire à Dieppe ? L'agence Actual est à la recherche d'un Ouvrier de transformation de poisson (h/f) pour une mission de 6 mois débutant le 19 octobre 2026.

Votre mission consiste à garantir la qualité et la fraîcheur des produits de la mer en assurant l'ensemble des étapes de transformation. Vous jouerez un rôle clé au sein de la chaîne de production.

Vos responsabilités :

Vous aurez en charge la réception des poissons, le tri rigoureux selon les critères de qualité, ainsi que la préparation technique : écaillage, étêtage, éviscération et filetage. Vous veillerez également à la découpe, au parage, ainsi qu'au conditionnement et à l'étiquetage des produits finis dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne consciencieuse, appliquée et soucieuse du respect des consignes de production. Votre capacité à travailler avec rigueur et votre sens de l'organisation seront vos meilleurs atouts pour réussir sur ce poste à temps plein de 35 heures par semaine.

Rejoignez-nous pour contribuer à la qualité de nos produits et valoriser votre savoir-faire au sein d'un environnement stimulant !

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Ouvrier transformation de poisson (h/f), nous recherchons une personne dynamique et motivée, avec une expérience professionnelle de Moins d'1 an.

Votre profil se distingue par votre capacité à respecter les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que par votre aptitude à travailler en milieu frais. Une bonne dextérité manuelle et une réelle capacité à travailler en équipe seront des atouts déterminants pour réussir les tâches de découpe, de filetage et de conditionnement.

Nous valorisons particulièrement les candidats faisant preuve de rigueur, de ponctualité et d'assiduité dans l'exécution de leurs missions quotidiennes.