Poissonnier (H/F)

32000 AUCH Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- 12/10/2026
- Durée : 1 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Grande Distribution Toulouse est une **agence d'emploi spécialisée dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche**, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises de ce domaine.

AVANTAGES ACTUAL EXPERTS:Être intérimaire chez ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :- Prime de 21% (10% d'IFM et 10% d'ICP)- Un compte épargne temps (taux de 12%)- Une application MY ACTUAL (demande directe d'acompte, signature des contrats, stockage de vos bulletins etc...) -Mutuelle possible dès la première heure de travail- Nombreux services complémentaires via FASTT - Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

N'hésitez plus - Rejoignez nous vite - Postulez dès à présent !!!

Le poste

Actual Experts Grande Distribution Toulouse recrute un **Poissonnier H/F expérimenté(e)** pour rejoindre son équipe sur le **secteur de AUCH (32)**.

Vos missions principales : Rattaché au manager de rayon, vous êtes en charge de réaliser la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation.- Trier, préparer et découper les poissons avec précision et savoir-faire,- Mettre en place et rafraîchir l'étal , afficher les prix,- Accueillir et renseigner les clients,- Gérer le stockage des produits en veillant au respect des normes de conservation.

Ce poste est un contrat de travail temporaire (intérim) de durée variable selon vos disponibilités.

Le profil recherché

Nous recherchons un **professionnel rigoureux**, de formation ou expérience équivalente à **CAP minimum**, capable de travailler de manière autonome tout en respectant des normes de qualité élevées.

Expérience requise : une expérience de 2 ans minimum est requise.**Compétences :** parfaite maîtrise des techniques de découpe et de préparation du poisson.**Qualités :** rigueur, sens du détail et passion pour les produits de la mer.**Capacités :** aisance relationnelle, esprit d'équipe et gestion du stress dans un environnement dynamique.**Disponibilité** sur des horaires flexibles matin et après-midi, y compris tôt le matin ou le week-end (Début de mission entre 4h et 6h).