

Poissonnier (H/F)

29250 St Pol De Leon [Accéder à l'annonce en ligne](#)



Dès que possible

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Brest GD est une agence spécialisée dans le recrutement de profils qualifiés, engagée à accompagner les candidats vers le succès professionnel au sein d'un réseau national de proximité.

Notre client, un acteur dynamique du secteur des supermarchés, s'appuie sur notre expertise pour intégrer de nouveaux collaborateurs passionnés par le commerce de proximité et la satisfaction client.

Le poste

Vous êtes passionné par les produits de la mer et le contact client ? Rejoignez notre équipe à ST POL DE LEON en tant que Poissonnier (h/f) à compter du 1er septembre 2026.

Vos missions au quotidien :

En tant qu'ambassadeur de votre rayon, vous jouerez un rôle clé dans la satisfaction de notre clientèle. Vous aurez pour missions d'accueillir et de conseiller nos clients, tout en participant activement au développement du chiffre d'affaires.

Côté technique, vous assurerez la préparation complète des poissons et crustacés : écaillage, vidage, filetage et découpe selon les demandes spécifiques. Vous serez également garant de la mise en rayon, de la rotation des produits et du respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre rigueur sur la traçabilité et la qualité des marchandises sera indispensable.

Votre profil :

Vous maîtrisez les techniques de préparation des produits de la mer et possédez un réel sens du commerce. Dynamique et polyvalent, vous appréciez le travail en équipe et savez faire preuve d'organisation pour garantir le bon fonctionnement du rayon. Vous avez idéalement une expérience en gestion de rayon marée et une excellente connaissance des procédures d'hygiène.

Conditions de travail :

Le poste implique des horaires alternés (matin ou après-midi) ainsi qu'un travail dominical selon le planning établi. Ce contrat propose une opportunité d'intégration, pouvant débiter par une mission d'intérim avant une embauche pérenne. Venez mettre votre savoir-faire au service d'une équipe passionnée !

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, vous permettant d'assurer la réception, le traitement et la mise en valeur des produits sur l'étal avec expertise.

Le candidat idéal maîtrise les techniques de vidage, d'écaillage et de filetage, tout en faisant preuve d'un grand sens du service client. Vous êtes une personne dynamique, rigoureuse et dotée d'un excellent esprit d'équipe pour garantir la satisfaction de notre clientèle.

Une formation de type CAP Poissonnier ou une expérience équivalente est fortement appréciée. Votre respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour mener à bien vos missions au quotidien.