

Poissonnier (H/F)

73000 CHAMBERY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Le groupe **Actual**, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

Actual Chambéry recrute un Poissonnier (h/f) à Chambéry 73000 !

Nous recherchons un Poissonnier **dynamique et expérimenté** pour rejoindre notre équipe. En tant que Poissonnier, vous serez responsable de la **vente** de poissons ou de coquillages. Votre rôle consistera à **respecter scrupuleusement les règles d'hygiène de la chaîne du froid** afin de garantir la qualité des produits proposés.

Vous devrez **répondre aux demandes des clients** en préparant les poissons selon leurs souhaits et en ouvrant les coquillages.

Votre expertise en matière de préparation des produits de la mer sera un atout essentiel pour satisfaire votre clientèle.

En tant que poissonnier vous serez capable de :

- Dresser les étalages
- Préparer les poissons
- Conseiller la clientèle
- Savoir reconnaître les différentes espèces de poissons et les préparer

Le profil recherché

Les qualifications requises pour le poste de Poissonnier sont les suivantes :

- **Expérience :** Vous devez avoir une expérience préalable en tant que poissonnier, avec une connaissance approfondie des différents types de poissons et fruits de mer. Formation de type CAP ou une expérience réussie dans le métier dans la grande distribution ou dans le circuit traditionnel serait un plus.
- **Compétences techniques :** Vous devez être capable de nettoyer, découper et désosser les poissons avec précision. La maîtrise des différentes techniques de cuisson des poissons est également essentielle.
- **Sensibilité à l'hygiène et à la sécurité alimentaire :** Vous devez respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin d'assurer la fraîcheur et la qualité des produits.
- **Orienté client :** Vous devez avoir une approche amicale et professionnelle envers les clients, en leur fournissant des conseils sur le choix du poisson et en répondant à leurs questions.
- **Gestion du temps :** Vous devez être en mesure d'organiser efficacement votre travail pour garantir que les produits sont prêts à temps pour répondre à la demande des clients.

Nous recherchons quelqu'un qui est **passionné par son métier**, qui a le souci du détail et qui est capable de travailler efficacement dans un environnement trépidant.

Si vous répondez à ces critères et que vous êtes prêt à relever ce défi, nous serions ravis de discuter avec vous de cette opportunité d'emploi.

Yamanda, Emma & Alexandra attendent votre candidature avec impatience !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !