

Poissonnier (H/F)

56100 LORIENT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre client est une enseigne de la grande distribution. le rayon poissonnerie est au cœur de la fidélisation de ses clients et son objectif est d'offrir un service de qualité. Vous en serez les ambassadeurs.

L'agence Ergalis GD Vannes, faisant partie du groupe Actual, se distingue par son engagement envers l'excellence. Située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes, elle fait partie d'un réseau impressionnant de 600 agences à travers le pays. En plus de ses services de recrutement, Actual dispose de 3 écoles de formation et 3 cabinets spécialisés.

Avec une équipe de 3550 collaborateurs dévoués, l'agence Ergalis GD Vannes s'efforce continuellement d'offrir des solutions sur mesure à ses clients et candidats. Sa présence étendue et sa solide réputation font d'elle un acteur incontournable dans le secteur du recrutement en France.

L'engagement de l'agence envers la qualité et l'éthique se reflète dans chacune de ses interactions. En tant que partenaire fiable pour les entreprises et les professionnels en quête d'opportunités, Actual s'impose comme un véritable pilier du marché de l'emploi français.

Le poste

Ergalis GD Vannes recrute un Poissonnier (h/f) pour un poste à Lorient 56100 FR.

Dans ce rôle, vous aurez la responsabilité de préparer les poissons et crustacés avec soin en effectuant des tâches telles que l'écaillage, l'éviscération, le tranchage et le filetage. De plus, vous serez chargé d'accueillir et conseiller la clientèle, en partageant des conseils de cuisine et de cuisson.

Vos horaires de travail s'étendent du lundi au samedi, avec une mise en avant particulière sur le samedi, journée cruciale pour l'activité. Il est important de souligner que vous commencerez votre journée dès 5h du matin. Ce poste d'une durée de 1 mois.

Quels sont vos avantages Ergalis ?

- Livret Epargne à 12%
- Mutuelle

- Prime de parrainage
- Comité d'entreprise
- Votre espace personnel MyActual (contrats, bulletins de salaire, gestion du livret épargne, gestion des acomptes...)
- FASTT : location de véhicules, garde d'enfants, logement, service social

Le profil recherché

En tant que Poissonnier (h/f), vous devez posséder un ensemble de compétences essentielles pour exceller dans ce poste.

Une expérience préalable dans la manipulation du poisson et des fruits de mer est indispensable. La maîtrise des techniques de découpe, d'écaillage, et de filetage est obligatoire. De plus, vous devez être capable d'assurer la qualité des produits proposés en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

La connaissance des saisons de pêche, des espèces de poissons et des méthodes de conservation est un atout majeur. Vous devrez également être capable de conseiller efficacement les clients sur le choix des produits, leur provenance et les modes de préparation recommandés. Une bonne communication est donc essentielle.

La capacité à travailler sous pression tout en maintenant une attitude professionnelle est primordiale dans ce métier. Vous devrez être polyvalent(e), organisé(e) et avoir le sens du détail pour répondre aux exigences du poste. La ponctualité et le respect des horaires sont également indispensables.