

Poissonnier (H/F)

56300 PONTIVY [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

L'agence Ergalis GS Vannes recherche actuellement un Poissonnier (h/f) pour un poste à Pontivy 56300, FR.

Dans ce rôle, vous aurez pour mission de préparer les poissons et crustacés en les étêtant, écaillant, éviscérant, tranchant et filetant. De plus, vous serez chargé(e) d'accueillir et de conseiller la clientèle en leur offrant des conseils de cuisine et de cuisson.

Les horaires pour ce poste sont du lundi au samedi, avec un début de journée dès 5h du matin. Ce contrat est d'une durée d'1 mois.

Cette opportunité s'inscrit dans une enseigne de la grande distribution proposant une vente traditionnelle en libre-service.

Le profil recherché

Le poste de Poissonnier (h/f) requiert un certain nombre de compétences essentielles pour garantir le bon fonctionnement du département poissonnerie. Le candidat idéal doit posséder une solide expérience dans la manipulation et la préparation des poissons, ainsi qu'une connaissance approfondie des différentes espèces et de leurs caractéristiques. De plus, une grande attention aux détails est primordiale pour assurer la qualité des produits proposés aux clients.

La maîtrise des techniques de découpe, d'écaillage, d'habillage et de désarêtage est indispensable pour ce poste. Le candidat devrait également être capable d'identifier les signes de fraîcheur et de qualité du poisson afin de garantir la satisfaction des clients. Une bonne organisation et une gestion efficace des stocks sont également des compétences clés pour maintenir un approvisionnement régulier en produits frais.

Le sens du service client est un atout important pour ce poste tout comme la capacité à conseiller les clients sur le choix des produits. La rigueur et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont essentiels pour assurer la conformité avec les réglementations en vigueur.

Enfin, une passion pour les produits de la mer, associée à un fort esprit d'équipe et à une excellente communication interpersonnelle, sont des qualités recherchées chez le candidat idéal pour ce poste de Poissonnier (h/f).