

## Poissonnier offre d'emploi (H/F)

75015 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION est une agence d'emploi spécialisée dans le recrutement et le travail temporaire pour le secteur de la grande distribution. Elle accompagne des milliers de candidats chaque année dans la recherche de contrats en CDI, CDD, intérim et CDI intérimaire.

Notre client, un acteur majeur du secteur alimentaire basé à Paris, recherche un poissonnier-écailler pour ses activités de préparation et de présentation des produits de la mer.

### Le poste

Poissonnier (h/f)

L'agence ERGALIS GD PARIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne près de 20.000 candidats chaque année en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire.

Nous recherchons un Poissonnier-Écailler (H/F) pour l'un de nos clients situés sur PARIS (75).

Vos missions seront les suivantes :

- Préparer les poissons, les coquillages et les crustacés
- Savoir utiliser certains outils spécifiques de la profession : écaillage, couteau à fileter, cisaille, pince casse homard...
- Réaliser certains gestes techniques à la demande du client : écaillage, éviscération, tranchage, étêtage, filetage, ouverture des coquillages...
- Présenter et disposer le plus joliment possible les produits sur l'étal
- Accueillir poliment et avec le plus beau des sourires la clientèle
- Informer le client sur les produits présentés et sur leur provenance
- Donner des conseils de préparation et des astuces recettes

Type de contrat : Temporaire (15 jours)

Date de début de contrat : 26 août 2024

Temps partiel : Non

Heures par semaine : 36h/semaine

Ce poste offre une opportunité unique d'exceller dans le domaine culinaire au sein d'une équipe dynamique. Rejoignez-nous pour vivre cette expérience enrichissante!

## **Le profil recherché**

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) Poissonnier (h/f) passionné(e) par son métier et sachant travailler en équipe. Le candidat idéal devra avoir les compétences suivantes :

- Expérience : Minimum de 2 ans dans la préparation et la vente de poissons et fruits de mer.
- Connaissances techniques : Maîtrise des techniques de découpe, d'écaillage et de filetage des poissons.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Respect des normes d'hygiène en vigueur et bonne connaissance des règles HACCP.
- Sens commercial : Capacité à conseiller et fidéliser une clientèle exigeante.

Le candidat devra également être autonome, rigoureux(se) et avoir le sens des responsabilités. Une bonne résistance au stress ainsi qu'une grande réactivité seront des atouts indispensables pour réussir dans ce poste.