Poissonnier (H/F)

42600 MONTBRISON Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 semaine
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergalis Grande Distribution propose des solutions flexibles de recrutement pour les entreprises du secteur de la grande distribution. Spécialiste de la mise à disposition de personnel temporaire qualifié, Ergalis accompagne ses clients dans leurs besoins en ressources humaines pour des missions ponctuelles ou à plus long terme.

Le poste

Ergalis GD LOIRE recrute un Poissonnier (h/f) sur le secteur du PUY EN VELAY. Nous recherchons un professionnel passionné par les produits de la mer pour rejoindre l'équipe de notre client.
En tant qu'expert en vente et préparation de poissons, crustacés et coquillages, vous serez responsable de sélectionner des produits frais pour nos clients en magasin. Le rôle du poissonnier chez Ergalis GD LOIRE consiste à nettoyer, découper et préparer les poissons selon les demandes des clients. Vous partagerez également vos connaissances en conseillant la clientèle sur la cuisson des produits et leur conservation. Votre éthique professionnelle et votre passion pour la qualité seront primordiales pour maintenir un étal attractif et soigné, garantissant ainsi une expérience d'achat unique pour nos clients. Ce poste exige le respect strict des normes d'hygiène et de conservation à basse température, assurant la sécurité alimentaire des produits.

Vous serez amené à travailler 35 heures par semaine, pour une durée initiale d'une semaine dès que possible.

Rejoignez Ergalis GD LOIRE pour vivre une expérience professionnelle enrichissante au sein d'une équipe dynamique et passionnée par son métier.

Le profil recherché

Nous recherchons un Poissonnier (h/f) diplômé et ayant une expérience professionnelle d'au moins 1 an. Le candidat idéal devra démontrer des compétences techniques solides en matière de préparation, découpe et présentation des poissons. Une connaissance approfondie des produits de la mer ainsi qu'une capacité à travailler efficacement en équipe seront également des atouts essentiels pour ce poste. La rigueur, le sens de l'organisation et le souci du détail sont des qualités indispensables pour garantir la qualité irréprochable des produits proposés à notre clientèle exigeante.