


Poissonnier (H/F)

75013 PARIS 13 [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

 € 22500 / An

L'entreprise

Rejoignez-nous pour contribuer à l'exception des repas du début d'année ! Si vous êtes un poissonnier passionné, rigoureux et soucieux du service client, rejoignez notre équipe pour débiter l'année en beauté. Vous aurez l'opportunité de travailler dans une ambiance dynamique, où l'excellence et la qualité sont au rendez-vous !

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

ERGALIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire. Pour répondre à la demande exceptionnelle en début d'année, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un POISSONNIER-ÉCAILLER (H/F) pour l'un de ses clients, un établissement réputé situé dans le 75.

Vos missions pour le début d'année :

Préparation des produits de saison : Préparer les poissons, coquillages et crustacés pour les repas du début d'année (huîtres, saumon, langoustines, homards, etc.), en mettant l'accent sur la qualité et la fraîcheur des produits afin d'offrir une expérience gastronomique exceptionnelle à vos clients. Gestes techniques précis : Maîtriser l'utilisation des outils professionnels tels que l'écailleuse, le couteau à fileter, la cisaille et la pince casse-homard pour réaliser les gestes techniques demandés par les clients, comme l'écaillage, l'éviscération, le tranchage, l'étêtage, le filetage ou l'ouverture des coquillages. Présenter les produits avec élégance : Créer une présentation soignée et appétissante de vos produits sur l'étal, en mettant l'accent sur l'esthétique et la fraîcheur, afin de séduire les clients en ce début d'année qui recherchent des produits raffinés pour leurs repas. Accueillir chaleureusement la clientèle : Offrir un service client irréprochable, avec un accueil souriant et courtois, en particulier pendant cette période où l'expérience client doit être à la hauteur de leurs attentes. Conseils gourmands et astuces : Informer vos clients sur les produits présentés, leur provenance, et les conseiller sur les meilleures façons de préparer et cuisiner leurs achats. Partager quelques astuces et recettes spéciales pour bien commencer l'année avec des produits de la mer. Préparation des commandes spécifiques : Gérer les commandes spéciales pour le début d'année, comme les plateaux de fruits de mer, les coquilles Saint-Jacques ou les assortiments de crustacés, en respectant les souhaits des clients.

Le profil recherché

Passionné par les produits de la mer : Vous avez une véritable passion pour les produits frais de la mer et un intérêt particulier pour les produits saisonniers qui accompagnent les repas du début d'année. Compétences techniques solides : Vous maîtrisez les gestes techniques de la profession (écaillage, filetage, ouverture des coquillages) et l'utilisation des outils spécifiques de manière sûre et efficace. Sens de l'esthétique : Vous êtes capable de sublimer vos produits et de créer des présentations attractives qui donneront envie aux clients de les déguster. Excellent relationnel : Vous aimez accueillir les clients, leur offrir un service personnalisé et leur apporter des conseils pratiques pour les aider à choisir les meilleurs produits pour leurs repas du début d'année. Expérience confirmée : Vous justifiez d'une expérience significative en tant que poissonnier-écailleur, idéalement acquise durant des périodes de forte affluence comme les fêtes de fin d'année. Dynamique et flexible : Vous êtes disponible pour travailler en horaires décalés, y compris les week-ends et jours fériés, afin de répondre à la demande accrue en ce début d'année.