

Poissonnier (H/F)

29430 PLOUESCAT [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Temps plein

Dès que possible



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergalis Grande Distribution propose des missions temporaires dans le secteur de la grande distribution, offrant des opportunités variées et flexibles pour les travailleurs à la recherche d'emploi.

Notre client est une entreprise de distribution alimentaire bien établie, offrant une large gamme de produits et services de qualité à ses clients.

Le poste

Actual, leader dans le recrutement et l'intérim, recherche un Poissonnier (H/F) pour rejoindre une équipe dynamique au sein de la grande distribution à Plouescat 29430, France.

En tant que Poissonnier, vous serez un acteur clé en charge de préparer les produits de la mer tels que le filetage, l'écaillage et la découpe. Votre rôle consistera également à garantir la qualité et la fraîcheur des produits par le contrôle rigoureux lors de la réception et du stockage. Vous aurez l'opportunité de conseiller les clients, répondre à leurs questions et les guider dans leurs choix.

Ce poste exige une présentation soignée des étals pour mettre en valeur les produits. Si vous êtes passionné par le secteur alimentaire et avez un sens aigu du service client, alors cette opportunité est faite pour vous !

Date de début du contrat : **Dès que possible**

Temps partiel : Non

Heures : 35 heures par semaine

N'attendez plus pour rejoindre Actual et faire partie d'une équipe engagée et passionnée !

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Poissonnier (h/f) passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Découpe du poisson : Maîtrise de techniques de découpe précises et efficaces.
- Gestion des stocks : Capacité à gérer les approvisionnements et à maintenir des niveaux de stock adéquats.
- Connaissance des produits de la mer : Expertise dans la sélection, l'achat et la conservation des produits de la mer.
- Hygiène alimentaire : Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Service client : Capacité à conseiller les clients sur les produits, leurs origines et modes de préparation.

Le(la) candidat(e) idéal(e) devra démontrer un niveau de maîtrise avancé dans ces domaines pour garantir une expérience client exceptionnelle.