

Poissonnier (H/F)

54520 LAXOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ERGALIS GD est un expert du travail temporaire dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche.

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un professionnel qualifié pour un poste de Poissonnier à Nancy. Le candidat retenu devra maîtriser les tâches de préparation du poisson, garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire, et animer le rayon avec des produits variés. Si vous avez une expérience réussie dans ce domaine et que les normes d'hy

Le poste

ERGALIS GD NANCY recherche actuellement un Poissonnier (h/f) pour un poste en interim.

En tant que Poissonnier H/F, vous aurez des responsabilités variées telles que :

- Trier les poissons et effectuer leur préparation (nettoyage, étêtage, écaillage, tranchage, filetage,...)
- Préparer et remballer le poste de travail
- Renseigner, conseiller et fidéliser la clientèle
- Stocker la marchandise en chambre froide ou en réserve
- Respecter les normes d'hygiène et la chaîne du froid
- Dynamiser le rayon avec des produits élaborés en suivant de nombreuses recettes.

Ce poste est à pourvoir dès que possible à durée variable selon les disponibilités du candidat.

SECTEUR NANCY.

Votre expérience significative dans ce domaine est un atout majeur, tout comme votre parfaite maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

N'hésitez plus, saisissez cette opportunité enrichissante chez ERGALIS à Nancy et postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Pour le poste de Poissonnier (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent et une expérience professionnelle de 1 à 2 ans. Le candidat idéal devrait être capable de travailler efficacement dans un environnement dynamique, avoir une connaissance approfondie des produits de la mer, et être capable de suivre les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire avec rigueur. La maîtrise des techniques de préparation, découpe et cuisson du poisson est essentielle pour ce poste. Une grande attention aux détails, une excellente dextérité manuelle et un sens aigu du service client sont également des compétences requises.

Le candidat idéal devra démontrer :

Une excellente maîtrise des techniques de préparation du poisson,

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,

Une capacité à travailler efficacement en équipe.

La passion pour les produits de la mer, le souci du détail et la capacité à gérer le stress dans un environnement dynamique sont des atouts essentiels pour réussir dans ce rôle.