



POISSONNIER

Véritable passionné des poissons et des produits de la mer (coquillages, crustacés), le poissonnier prépare les produits et conseille les clients au sein d'une poissonnerie traditionnelle ou dans les rayons marée de grandes et moyennes surfaces.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS RECHERCHÉES

- Une connaissance des origines géographiques de pêche des produits de la mer, ainsi que de leur saisonnalité.
- Vous devez également maîtriser les différentes méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...) ainsi que les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques (étêtage, écaillage, éviscération, tranchage, filetage, mise en pavé, préparation en papillote...) afin de servir au mieux vos clients.
- Vous connaissez et respectez scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin d'assurer une conservation et une qualité optimale de vos produits.
- Vous avez une vision esthétique vous permettant de préparer et de mettre en valeur l'étal (glace, décoration, disposition du poisson, coquillages et crustacés, prix)
- Vous avez le sens du contact et des aptitudes de vente vous permettant de conseiller la clientèle sur les modes de cuisson et de préparation de vos produits.
- Vous savez entretenir votre poste de travail, nettoyer le matériel et les équipements.
- Vous êtes à l'aise pour travailler dans un environnement humide et êtes en bonne condition physique pour pouvoir porter des charges lourdes.

MODALITÉS D'ACCÈS AU POSTE

Pour prétendre à un poste de poissonnier, on peut avoir suivi une formation initiale dédiée telle qu'un CAP, un BEP ou un Bac Pro. Mais les professionnels de métiers de Bouche, ainsi que les pêcheurs et passionnés par ce sujet, peuvent accéder à des opportunités d'emploi dans le domaine de la poissonnerie.

Par exemple, si vous êtes un cuisinier passionné de pêche, vous serez qualifié pour sélectionner, préparer et conseiller les clients pour leurs recettes autour du poisson.



Découvrez nos opportunités en mission d'intérim ou en CDI au poste de poissonnier confirmé ou en tant qu'aide poissonnier pour secondar le responsable. Ce second poste est idéal pour un passionné qui souhaite se former au métier. Nous vous offrons également la possibilité de suivre une formation afin de maîtriser les gestes du métier ainsi que les compétences de base pour tenir un poste en poissonnerie.

Les professionnels en poissonnerie sont très recherchés, surtout dans nos régions éloignées des côtes, c'est donc une opportunité professionnelle de choix pour les personnes souhaitant trouver un emploi stable.

Vous souhaitez davantage de précisions ?
Rencontrons-nous pour en parler ! Votre agence saura vous écouter et vous conseiller.



AGRI TEAM
INTÉRIM & RECRUTEMENT