

POISSONNIER(E)

Spécialiste des poissons, crustacés et coquillages, il sélectionne les produits les plus frais, en fonction des arrivages de la pêche. A la demande des clients, il/elle réalise la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il/Elle peut effectuer la vente de produits et réaliser des opérations de salaisons, conserves.

MISSIONS

- Préparer des poissons, ouvrir des coquillages et crustacés
- Mettre en place/rafraîchir l'étal
- Renseigner le client

FORMATION

- CQP poissonnier
- CAP poissonnier
- BAC pro poissonnier écailler traiteur

68%

de femmes

36%

des contrats sont
des CDI

1

candidats pour
1 offre d'emploi




LES SPÉCIFICITÉS


travail en intérieur


autonomie


travail manuel

QUALITÉS REQUISES

 Disponibilité
 Sens du commerce
 Habilité

RÉMUNÉRATION

Salaire moyen brut : 1 636 €

