

Fiche de poste : Poissonnier (H/F)

Le poissonnier – également appelé vendeur en poissonnerie, préparateur en produits de la mer ou employé au rayon marée – occupe une fonction essentielle dans les métiers de bouche et la grande distribution. Expert des produits de la mer, il assure leur préparation, leur mise en valeur et leur vente tout en respectant les règles strictes d'hygiène et de conservation. Dans une poissonnerie traditionnelle ou un rayon marée intégré, il contribue activement à la satisfaction des clients et à la performance commerciale du rayon.

Description du poste

En tant que poissonnier, vous êtes responsable de la réception, de la préparation, du conditionnement et de la vente des produits de la mer. Vous veillez à la fraîcheur, à la qualité et à la traçabilité des produits, tout en assurant une présentation attractive du rayon marée. Votre rôle est également de conseiller et fidéliser la clientèle grâce à un service de qualité et à une connaissance approfondie des produits proposés.

Missions principales

- Réceptionner, contrôler et stocker les produits de la mer (poissons, coquillages, crustacés).
- Nettoyer, écailler, vider, lever les filets et découper les poissons selon la demande.
- Préparer les plateaux de fruits de mer et les produits élaborés.
- Mettre en valeur le rayon par une présentation soignée et appétissante.
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de la chaîne du froid (procédures HACCP).
- Entretenir et nettoyer quotidiennement le matériel, les outils et les surfaces de travail.
- Garantir la traçabilité complète des produits.
- Accueillir et conseiller les clients sur le choix, la préparation et la cuisson des produits.
- Proposer des ventes additionnelles (sauces, citron, condiments, accompagnements).
- Participer à la gestion des stocks, aux commandes et au suivi des inventaires.

Compétences recherchées

- Maîtrise des techniques de découpe, filetage et préparation du poisson.
- Connaissance des espèces de poissons, crustacés et coquillages, ainsi que de leur saisonnalité.
- Respect rigoureux des normes d'hygiène et de traçabilité (HACCP).
- Bon sens du commerce et du service client.
- Résistance physique adaptée à un environnement froid et humide.

- Esprit d'équipe et présentation soignée.

Formations et expériences exigées

CAP Poissonnier, CAP Employé de vente spécialisé option produits de la mer, ou Bac Pro Poissonnier-Écailler-Traiteur. Une première expérience en poissonnerie artisanale ou en grande distribution est un atout majeur. Les postes de chef poissonnier ou responsable de rayon marée requièrent plusieurs années d'expérience et des compétences en gestion d'équipe.

Fourchette de rémunération

Débutant : entre 1 950 € et 2 400 € bruts mensuels. Confirmé ou chef poissonnier : entre 2 800 € et 3 600 € bruts mensuels, selon l'expérience, la région et le type d'établissement. Des primes de rendement ou de performance peuvent s'ajouter selon la politique du magasin.

Comment recruter un Poissonnier ?

Pour recruter un poissonnier ou vendeur en poissonnerie qualifié, faites appel à Swipelink, un cabinet de recrutement digital spécialisé dans la grande distribution. Swipelink identifie automatiquement les meilleurs profils autour de vous grâce à sa technologie de sourcing intelligente, pour des recrutements rapides, ciblés et de qualité.