

Fiche de poste : Chef Poissonnier (H/F)

Le chef poissonnier – également appelé responsable poissonnerie, chef de rayon marée ou manager marée – occupe un rôle stratégique au sein des métiers de bouche et de la grande distribution. Professionnel confirmé, il supervise la préparation, la présentation et la commercialisation des produits de la mer, tout en gérant la performance économique et humaine du rayon. Sa mission : garantir la fraîcheur, la qualité et la rentabilité du rayon marée, tout en maintenant un haut niveau de satisfaction client.

Description du poste

En tant que chef poissonnier, vous êtes responsable de la gestion complète du rayon poissonnerie. Vous encadrez une équipe de poissonniers et d'employés de marée, veillez à la qualité et à la présentation des produits, et pilotez les performances commerciales et économiques du rayon. Vous êtes garant de la fraîcheur, de la traçabilité et du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales

- Encadrer, former et motiver l'équipe du rayon marée.
- Planifier les tâches, organiser la répartition du travail et les horaires.
- Assurer la montée en compétences et le bon climat de travail au sein de l'équipe.
- Superviser la réception, la préparation et la mise en rayon des produits de la mer.
- Garantir la fraîcheur et la conformité des poissons, coquillages et crustacés.
- Contrôler la traçabilité, la qualité et les températures de conservation.
- Veiller à la présentation soignée et attractive du rayon.
- Piloter les ventes, les marges et les indicateurs de performance.
- Mettre en œuvre la politique commerciale de l'enseigne (promotions, saisonnalité, animations).
- Optimiser la gestion des stocks, les commandes et les rotations de produits.

Compétences recherchées

- Maîtrise parfaite des techniques de découpe, filetage et préparation du poisson.
- Connaissance approfondie des produits de la mer, de leur saisonnalité et de leur traçabilité.
- Solides compétences en gestion d'équipe et en organisation de la production.
- Esprit commercial et sens de la satisfaction client.
- Rigueur, leadership et sens des responsabilités.
- Capacité à travailler dans un environnement exigeant et réactif.

Formations et expériences exigées

CAP Poissonnier, Bac Pro Poissonnier-Écailler-Traiteur, ou équivalent. Une expérience confirmée en poissonnerie et en management d'équipe est indispensable. La maîtrise des techniques de gestion de rayon, des indicateurs commerciaux et des règles d'hygiène est essentielle.

Fourchette de rémunération

Chef poissonnier confirmé : entre 2 800 € et 3 800 € bruts mensuels, selon l'expérience, la taille du magasin et la région. Des primes d'objectifs et avantages liés à la performance du rayon (intéressement, participation, réductions) peuvent s'ajouter selon la politique de l'entreprise.

Comment recruter un Chef Poissonnier ?

Pour recruter un chef poissonnier expérimenté ou responsable de rayon marée, faites appel à Swipelink, un cabinet de recrutement digital spécialisé dans la grande distribution. Grâce à sa technologie de sourcing intelligente, Swipelink identifie automatiquement les meilleurs profils autour de vous, parmi des professionnels qualifiés et passionnés. Cette solution locale et digitale vous permet de recruter plus efficacement, plus rapidement et de renforcer la qualité de votre équipe.

© Swipelink - Cabinet de recrutement digital spécialisé en grande distribution