



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-poissonnier-f-h>

CHEF POISSONNIER F/H

Description

Gestion du rayon poissonnerie :
Pilotage de la performance : Suivi des indicateurs commerciaux (chiffre d'affaires, marges, démarque) et mise en place d'actions correctives.
Réceptionner et contrôler la marchandise (poissons, coquillages, crustacés, etc.) selon les normes de qualité.
Préparer les produits (filetages, découpe, préparation de plateaux, etc.).
Relation clientèle : Conseil personnalisé, mise en avant de la fraîcheur et de la qualité des produits pour fidéliser la clientèle.
Gestion des stocks et approvisionnements : Commandes, gestion des stocks et respect des rotations
Management d'équipe : Encadrement, animation et formation de votre équipe pour garantir la satisfaction client.
Organisation, mise en avant des produits et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Qualifications

Vous avez une expérience réussie dans la gestion d'un rayon poissonnerie, idéalement en grande distribution
Vous possédez une bonne connaissance des produits de la mer, de leur présentation et de leur valorisation.
Une expérience en gestion des stocks et en négociation avec les fournisseurs est un plus.

Organisme employeur

Avenir distribution

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRE MISE À DISPOSITION DE RESSOURCES HUMAINES

Lieu du poste

17300, LA ROCHELLE, LA ROCHELLE, France

Salaire de base

32000 € - **Salaire de base**
48000 €

Date de publication

29 septembre 2025 à 15:07

Valide jusqu'au

29.10.2025