

AFFICHAGE DE POSTE

POISSONNIER (CNP 65202)

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Vous êtes passionné d'alimentation et souhaitez faire partie d'une équipe dynamique? Joignez les rangs d'une entreprise chaleureuse qui souhaite donner aux Québécois le goût de mieux manger.

Sommaire :

Chez IGA, le poissonnier a le mandat d'offrir en tout temps un service à la clientèle hors pair Il doit s'assurer d'offrir des produits de qualité, d'une fraîcheur et d'une présentation exceptionnelle. Il agit à titre de spécialiste en la matière auprès de la clientèle.

Responsabilités :

- Assure les fonctions de réception et d'entreposage de la marchandise selon les normes établies;
- Couper, parer et préparer des coupes de poisson et de crustacés, pour la vente à des comptoirs libre-service
- Préparer des assortiments spéciaux de poisson et de crustacés pour l'étalage
- Effectuer le montage des étalages sur glace. S'assurer en tout temps de la fraîcheur des produits
- Façonner et ficeler les poissons, envelopper les poissons et les crustacés préparés
- Offrir un excellent service à la clientèle en offrant des conseils variés
- Nettoie et maintient propre son espace de travail;
- Est vigilant afin de minimiser les pertes, le gaspillage et les bris de marchandises;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences requises :

- Un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent serait un atout;
- Vous avez un minimum de 2 ans d'expérience dans le domaine de la poissonnerie;
- Le service à la clientèle est votre priorité;
- Vous favorisez la communication et l'esprit d'équipe
- Vous êtes disponible en fonction des heures d'ouverture du commerce et selon des horaires variés;
- Votre personnalité se distingue par votre entregent, votre dynamisme et votre capacité à travailler sous pression.