



Poissonnier en CDI



Située au cœur de Paris au marché Saint-Germain dans le 6ème arrondissement, la poissonnerie Viot a pour volonté d'offrir à sa clientèle un poisson d'excellence. Elle est pionnière dans les poissonneries sédentaires à avoir adopté la conservation sans glace.

Rémunération

- **Salaire** : 1 800 € net mensuel – 2 mois de période d'essai (en formation poissonnerie)

Horaires

- **Mardi à vendredi** : 7h00 - 20h00
- **Samedi** : 8h00 - 20h00
- **Dimanche** : 8h00 - 14h00
- **Total hebdomadaire** : 39 heures (travail en rotation avec l'équipe pour respecter les 39 heures hebdomadaires).

Objectifs

- **Hygiène** : Garantir une propreté irréprochable dans toutes les zones de la poissonnerie.
- **Technique** : Apprendre le métier de poissonnier et les pratiques de ventes.
- **Qualité** : Assurer des approvisionnements optimaux grâce à une collaboration étroite avec les mareyeurs (*en fonction des évolutions*).
- **Efficacité** : Minimiser les pertes et maximiser la rentabilité, capacité à collaborer avec les fournisseurs et à optimiser les approvisionnements.
- **Clientèle** : Offrir un service exemplaire pour fidéliser les clients.

Tâches et responsabilités

Assurer la gestion complète de la poissonnerie, incluant la gestion des quantités, l'hygiène, la présentation et la satisfaction client, ainsi que l'apprentissage des relations avec les fournisseurs mareyeurs pour garantir la qualité et la fraîcheur des produits.

1. Hygiène et propreté : Une priorité absolue

- **Nettoyage quotidien** :
 - Plan de travail, vitrines, réfrigérateurs, chambre froide, murs et sols selon un plan précis.
 - Démonter et nettoyer les vitrines au moins une fois par semaine.

- **Sol et zones communes :**
 - Aspirer et laver sous les meubles et dans tous les recoins.
 - Appliquer un produit spécifique pour le sol, frotter, rincer au jet et passer la raclette.
- **Équipements et surfaces :**
 - Nettoyer et désinfecter régulièrement les plans de travail (comptoir marbre, planche, ronds de poubelles).
 - Nettoyer les surfaces en inox (portes, équipements verticaux) avec des produits adaptés.
 - Maintenir le lave-vaisselle propre et opérationnel (nettoyage quotidien et entretien régulier).
- **Vitrines et présentation :**
 - Nettoyer les vitrines (vitres intérieures et extérieures, inox, plastiques) à chaque ouverture et fermeture.
 - Couvrir les produits exposés avec des torchons humides pour préserver leur fraîcheur.

2. Gestion de la boutique

a. Mise en place et ouverture

- Relever les températures des réfrigérateurs, vitrines et chambres froides via Traqfood.
- Vérifier le respect du plan de nettoyage.
- Allumer et mettre en route les équipements : vitrines, lave-vaisselle, caisse, etc.
- Monter et remplir les vitrines (poissons et fruits de mer) pour 8h avec une présentation soignée.
- Installer les tables, chaises de dégustation et panneaux extérieurs.

b. Préparation et vente

- Recevoir, nettoyer et habiller les poissons (enlever ouïes, viscères, écailles).
- Contrôle des réceptions : Prendre des photos des produits réceptionnés et enregistrer les étiquettes de lot dans l'application Traqfood.
- Préparer les filets selon les commandes et disposer les poissons sur les grilles et crochets de manière esthétique.
- Vérifier la fraîcheur des coquillages et crustacés avant leur mise en vitrine.
- Conseiller les clients et assurer un service irréprochable.

c. Pause de 13h

- Nettoyer les surfaces de travail et les équipements.
- Couvrir les produits exposés pour en garantir la fraîcheur.
- Fermer la boutique temporairement en respectant les procédures de sécurité et d'hygiène.

d. Fermeture et nettoyage (19h30)

- **Nettoyage complet :**

- Toutes les vitrines (intérieur, extérieur) et les plans de travail.
- Laver les sols et nettoyer sous les meubles.
- Ranger les équipements et réapprovisionner les sacs-poubelles.
- **Rangement des produits :**
 - Filmer les poissons à chair exposée et ranger les produits en chambre froide.
 - Couvrir les coquillages et crustacés avec des torchons humides.
 - Vérifier que les réfrigérateurs soient allumés et sécuriser la boutique.

e. Spécificités du travail le dimanche (8h-14h)

- Réaliser toutes les étapes d'ouverture et de mise en place avant 8h.
- Assurer un service fluide et de qualité pendant les heures d'ouverture.
- Effectuer un nettoyage soigné avant la fermeture à 14h.

3. Suivi des achats, stocks et relations fournisseurs

Dans une perspective d'évolution, des responsabilités supplémentaires pourront être confiées, telles que le suivi des achats, incluant l'estimation des besoins, la relation avec les fournisseurs et le suivi des conditions du marché.

- **Suivi des commandes :**
 - Estimer les besoins en fonction des prévisions de vente et des saisons. Passer les commandes auprès des fournisseurs et vérifier la qualité, la fraîcheur et la traçabilité à réception.
- **Gestion des quantités :**
 - Optimiser les stocks pour minimiser les pertes tout en assurant un approvisionnement suffisant.
 - Planifier la rotation des produits pour garantir leur fraîcheur en vitrine.