



Vendeur Conseil en Poissonnerie - H/F

Qui Sommes-nous ?

Créée en 2008 par deux jeunes adhérents du mouvement Slow Food, l'entreprise Terroirs d'Avenir est fournisseur en produits frais de qualité issus du maraîchage, de l'élevage et de la pêche auprès de la restauration parisienne. Depuis 2012, elle s'adresse également au grand public grâce à son réseau de boutiques.

En forte croissance depuis sa création, l'entreprise compte aujourd'hui plus de 100 salariés, s'approvisionne auprès de 300 producteurs et fournit quotidiennement des restaurants et nos points de vente. L'entreprise souhaite continuer à se développer en région Parisienne et en France pour faire découvrir des produits de qualité au plus grand nombre, par l'intermédiaire des restaurateurs, toujours plus nombreux, mais aussi via le développement ambitieux de son réseau de boutiques.

Pourquoi nous rejoindre ?

S'efforçant de vendre à ses clients des produits frais, de saison et provenant de la pêche artisanale, Terroirs d'Avenir recherche activement un ou une poissonnier (H/F) attaché aux valeurs que nous défendons, volontaire et passionné.

Sous la direction du Responsable de Boutique, le poissonnier aura pour mission d'assurer la meilleure qualité de service qui soit auprès des clients, en s'efforçant de valoriser au mieux nos produits de la mer. Vous devrez notamment :

- Réceptionner la marchandise,
- Préparer et mettre en valeur les produits dans les rayons,
- Conseiller et informer les clients sur les différents produits (provenance, saveur, assortiment, préparation, etc.),
- Gérer le système d'encaissement,
- Appliquer et maintenir les règles d'hygiène dans les locaux conformément aux dispositions de la réglementation sanitaire,

Profil

Vous aimez travailler dans un environnement dynamique, vous êtes très rigoureux et autonome, doté d'un bon esprit d'équipe ainsi que d'un excellent relationnel au contact des clients.

Vous détenez une bonne connaissance des produits de la mer, des techniques de préparation (nettoyage, étêtage, écaillage, tranchage, filetage ...) et des techniques de pêche. Vous êtes sensible aux problématiques de ressources, de surpêche, de qualité de pêche, et soutenez activement la pêche artisanale.

Etre un cuisinier amateur ou être issu de formation en hôtellerie/restaurant est un véritable avantage ! Au-delà de votre expérience et de vos compétences techniques, votre sens du service et votre intérêt/sensibilité pour notre démarche et nos produits feront la différence !