

Sommaire du mandat

POISSONNIER

ZR_97_JOB

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Pays	Canada	https://voyage.qc.ca/ https://www.authentikcanada.com/infos-pratiques-voyage-canada
Province	Québec	https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/decouvrir http://unbelavenir.gouv.qc.ca/fr/choisirlequebec-index.php
Région	Montréal	https://www.tourisme-montreal.qc.ca/territoire-demerveillement/?season=summer
Ville	Chambly	https://www.ville.chambly.qc.ca/
Indice du coût de la vie	https://immigrantquebec.com/fr/preparer/cout-de-la-vie/cout-vie-quebec	

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

L'alimentation vous passionne et vous voulez faire partie d'une équipe pour qui le bien-être de ses employés est une priorité? Joignez-vous à une entreprise dynamique dont la mission est de donner aux Québécois le goût de mieux manger!

Quelques statistiques

- 35 000 employés qui favorisent le plaisir de mieux manger;
- Près de 300 magasins au Québec;
- Plus de 150 villes québécoises desservies par un marchand affilié;
- Plus de 60 ans d'histoire, de familles et de passion!

LE POSTE

Sous la responsabilité du gérant de rayon des viandes, le poissonnier assume les activités reliées à la commercialisation des produits de la pêche. Il offre un service à la clientèle hors pair. Il maintient l'ordre dans son espace de travail.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Assumer les activités reliées à la commercialisation des produits de la pêche.
- Accueillir les clients de façon courtoise et attentionnée.
- Repérer les clients en attente et demander de l'aide lors de périodes d'achalandage.
- Proposer des recettes appropriées pour la transformation des produits selon leur espèce.
- Faire la démonstration d'un ou des produits en présentation et/ou dégustation lors des périodes ciblées à cet effet.
- Aménager les tables à glace selon les techniques de glaçage et selon le type de produit.
- Déballez la marchandise reçue (fraîche et congelé), vérifier la qualité et la quantité reçue.
- Emballer, peser, étiqueter la marchandise et effectuer des changements de prix en respectant les normes d'étiquetage et d'affichage de prix.
- Procéder à la rotation des produits en vérifiant la date de péremption.
- Faire la mise en façade (*facing*) des produits selon les normes établies.
- Appliquer les procédures, politiques et les normes de santé et sécurité au travail.
- Appliquer les procédures, politiques et les normes de sécurité alimentaire.
- Utiliser de façon sécuritaire les différents équipements (chariot, compacteur, etc.)

QUALIFICATIONS

Formation	<ul style="list-style-type: none"> Formation spécialisée en poissonnerie. Expérience minimale de deux à trois ans dans la vente et le service à la clientèle. 			
Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer les procédures, politiques et les normes de santé et sécurité au travail. Appliquer les procédures, politiques et les normes de sécurité alimentaire. Utiliser de façon sécuritaire les différents équipements (chariot, compacteur, etc.) Faire la démonstration d'un ou des produits en présentation et/ou dégustation lors des périodes ciblées à cet effet. 			
Savoir-être	<ul style="list-style-type: none"> Être à l'aise de travailler seul. Être disponible à travailler certains soirs et fins de semaine. Sens développé du service à la clientèle. Sens des responsabilités et autonomie. Capacité à soulever des charges lourdes. 			
Langues	FRANÇAIS		ANGLAIS	
	Parlé	Intermédiaire	Parlé	Intermédiaire
	Écrit	Non requis	Écrit	Non requis

CONDITIONS DE TRAVAIL

Durée du contrat	2 ans	Assurance publique	Droit à la RAMQ dans 3 mois
Date de début	Mars 2021	Assurance privée	
Salaire brut		Vacances	
Primes		Congés payés	
Horaires	Être disponible à travailler certains soirs et fins de semaine.	Jours fériés	https://www.cnt.gouv.qc.ca/conges-et-absences/jours-feries
Journées de repos		Uniforme et outils	
Autres		Activités sociales	