



## Responsable de poissonnerie H/F Le Guilvinec



**Furic Marée**  
— l'Océan pour origine —

### Une aventure professionnelle

Vous avez envie d'un challenge motivant ?

Les produits de la mer vous passionnent et aimez préparer et sublimer les poissons et les crustacés ?

Vous savez manager une équipe et aimez le contact avec la clientèle ?

Alors **rejoignez-nous !**

### Une opportunité s'offre à vous

**La Poissonnerie du Port, située au cœur du port du Guilvinec, attenante à la criée et à notre atelier de marée, réouvre ses portes après 3 mois de travaux pour se refaire une beauté !**

Dans ce cadre nous sommes à la recherche de notre futur(e) Responsable de la poissonnerie qui aura à cœur de dynamiser l'activité et moderniser notre image.

En tant que Responsable de poissonnerie, à la fois manager et vendeur, votre rôle consistera en :

- Manager une équipe : encadrer, recruter, accompagner, fédérer et instaurer une véritable dynamique d'équipe ;
- Mettre en place un plan d'animation du rayon : mises en avant, offres promotionnelles, activité de petite restauration ;
- Conseiller et fidéliser la clientèle ;
- Assurer les achats et le suivi fournisseurs sur le rayon trad ainsi que sur la partie traiteur afin de proposer une gamme complémentaire attractive ;
- Déterminer les prix de vente, suivre les marges et les volumes de vente ;
- Veiller à la qualité des produits, à la propreté des locaux et faire respecter les règles liées à la traçabilité et à la sécurité alimentaire ;
- Piloter l'ensemble du compte d'exploitation avec la direction (prévision des ventes, masse salariale, productivité, marge, résultat).

Vous pourrez bénéficier d'une force majeure : **un atelier de marée attendant à la poissonnerie qui saura vous offrir un accès à une largeur de gamme et une fraîcheur exceptionnelle !**

### Votre parcours nous intéresse ...

Titulaire d'un BTS management commercial ou d'une expérience significative sur un poste de responsable (ou adjoint) en poissonnerie, vous possédez d'excellentes qualités relationnelles et managériales.

Doté d'un sens des responsabilités et de l'autonomie, vous faites preuve de rigueur, méthode, organisation.

Vous aimez le travail en équipe et possédez le sens de l'engagement et de la qualité du produit fini, notamment grâce à un savoir-faire en techniques de découpe et mise en avant des produits ainsi qu'une parfaite connaissance de la réglementation alimentaire.

### Rejoignez-nous !

Envoyez-nous votre candidature par mail : [s.ollivier@oceanalliance.fr](mailto:s.ollivier@oceanalliance.fr)