



## LE PANIER DE LA MER BRETAGNE SUD

### Contrat de travail :

- CDDI : Contrat à Durée Déterminée d'Insertion de 6 mois à 26h par semaine
- Lundi, mardi, mercredi : 8h-13h  
Jeudi : 8h-12h / 13h-16h  
Vendredi : 8h-12h

### Mission :

Vous assurez la transformation et le conditionnement du poisson dans le respect des consignes données, des règles d'hygiène et de sécurité

### Tâches :

- Vous travaillerez dans atelier de marée
- Réception et mise en chambre froide positive des invendus de criée
- Tables de découpe et de transformation (filet ou darne)
- Mise sur grille du poisson
- Mise en cellule de surgélation
- Chambre froide négative
- Rotation régulière sur les postes

### Compétences développées :

- Travail en équipe
- Confiance en soi
- Respect des consignes et des règles d'hygiènes et de sécurité
- Techniques de découpe de poissons

### Outils utilisés :

- Différents couteaux de découpe
- Ustensiles manuels type grattoir, fusils, ciseaux
- Balance, soudeuse, palette, meuleuse
- Transpalette, karcher, bacs de criée, grilles, échelles

### Une équipe :

#### - 1 encadrante technique :

Fabienne Le Scoul vous accueille et montre les tâches à effectuer. Elle forme aux techniques de découpe et à l'utilisation du matériel.

#### - 1 Chargée d'accompagnement :

Géraldine Traumat vous reçoit en entretien régulièrement pour vous aider à fixer les objectifs de votre parcours et les atteindre.