



Poiscaille recrute **Responsable production de nuit**

Nous recherchons un/e lieutenant/e pour rejoindre notre équipage déterminé à rendre la pêche durable. Tu es à la fois oiseau de nuit et martin pêcheur T'es au bon endroit !

QUI SOMMES-NOUS

Poiscaille.fr c'est comme un panier de légumes mais avec du poisson. On travaille en direct des pêcheurs français pour livrer les consommateurs en poissons frais, durable et éthique.

Les produits sont d'une super qualité (24 à 48h après la pêche à bord), pêchés durablement (ligne, filet droit, bolinche, plongée) et les pêcheurs bien payés ; grâce à ces bons prix toute l'année et un débouché assuré, plusieurs pêcheurs nous confient pêcher moins et gagner plus.

On te conseille fortement d'écouter les podcasts suivants pour mieux comprendre le secteur et l'ambition de Poiscaille.

- France Inter - la pêche durable (<http://bit.ly/2FIO6Mt>)
- Merci Alfred - Turfu (<https://bit.ly/2W4LOd3>)
- Ecotable - Existe-t-il une pêche durable ? (<http://bit.ly/3bV0f9V>)

Nos 7500 abonnés nous permettent de livrer 13500 casiers par mois, on rêve de faire 10 fois plus pour soutenir 25% des pêcheurs français et voir l'état des stocks de poissons s'améliorer. Sacrée aventure dans laquelle on te propose d'embarquer.

Notre équipe est composée de 23 personnes, et devrait doubler à l'horizon 18 mois. On a deux équipes séparées : une de nuit, pour la préparation des Casiers et une de jour.

TES MISSIONS

Tu auras en charge la production de nuit chez Poiscaille:

Tu assures la première partie de la production chez Poiscaille : démarrage à 23h30, fin vers 7h00. Après toi c'est l'équipe emballage qui assure la préparation des commandes, grâce à tes emballages au millimètre et un rangement qui leur facilite la vie.

Avec ton équipe tu devras :

- préparer la production : les clients réservent leur Casier jusqu'à 23h, il faut ensuite imprimer tous les documents nécessaires à la production, intégrer le briefing de l'équipe appros et anticiper les arrivages

- récupérer les produits chez les transporteurs (sur le Min de Rungis), les rapatrier au local de Montreuil
- emballer l'ensemble des produits pour les commandes de clients : un gros sac de 10kg de coques se transforme en 10 petits sacs de 1kg. Si les sacs font 900g, les clients nous prennent pour des pirates. S'ils font 1,2kg, on entame la rentabilité de la boîte. On compte sur toi pour vérifier les pesées, pas toujours simple de tenir le rythme et la précision.
- découper les grands poissons (dont le poids dépasse 1,5kg). Ils sont trop grands pour rentrer dans les Casiers, on en fait des darnes ou pavés. Tu as deux fileteurs de choc pour assurer ces opérations
- disposer les produits sur les magasins nécessaires à l'emballage
- ranger, nettoyer, vérifier que les homards vont bien dans les viviers et remettre à niveau les consommables pour le lendemain

Tu seras en relation constante avec l'équipe d'emballage, la responsable de production, le responsable des approvisionnements et le SAV.

Ton poste est au départ de toute l'aventure Poisaille. Et avec une équipe de 23 personnes aujourd'hui, tu seras donc en relation avec toute la boîte.. Associé compris, ils tiennent la barre tous les jours.

Tu veux avoir encore plus d'infos sur tes missions quotidiennes ?

Prendre connaissance du volume d'arrivage à Rungis et organiser la récupération, et contrôler à réception les marchandises. Aiguillage des missions de chaque magasinier et fileteur. Emballage, pesée des produits. Réaction aux différents aléas (transporteurs qui ont du retard, poissons mal calibrés...). Garant du respect des normes d'hygiène. Gestion du stock. Transmissions aux autres équipes. Et encore tant d'autres, la liste n'est pas exhaustive.

Il n'y a pas de profil type pour postuler, la motivation et les qualités humaines vont primer. Notre moussaillon idéal répondra aux critères suivants :

- Expérience de production avec équipes de taille similaires : agroalimentaire, poissonnerie, restauration, marée, etc.
- Connaissance de la pêche et des produits de la mer (un vrai plus, mais pas indispensable)
- Connaissance du produit et des enjeux de commercialisation (qualité, gestion du transport, fraîcheur...)
- Qualités relationnelles pour s'adapter à différents interlocuteurs et manager une équipe
- Organisé, dynamique, proactif, rigoureux, les horaires décalés ne doivent pas être un frein à la communication.

Étapes du recrutement

Candidatures dès maintenant, par email.

Premier contact par téléphone.

Essai sur une nuit pour voir la mission en vrai et goûter l'ambiance.

Entretien avec deux associés.

Une arrivée fin novembre est idéale, pour faire quelques semaines de production avant Noël.

Conditions de travail

CDI / 36 000€ bruts annuel, négociable selon expérience

Statut Cadre

Horaires 23h30-7h du lundi soir au samedi matin

Avantages

Abonnement offert à Poiscaille

Grosse commandes à prix coûtant (moitié prix en gros) - ex. 10kg de coquilles Saint-Jacques

Des produits à glaner en fin de semaine

1 embarquement par an pris en charge (week-end à la côte et une journée en mer)

Navigo 50% ou Indemnité kilométrique si tu viens par un autre moyen

Ostéo à la demande.

Mutuelle

Lieu de travail : 28 rue traversière, 93100 Montreuil

Pour candidater

Envoies ton CV et un mot de présentation par email à pauline@poiscaille.fr et charles@poiscaille.fr.

Pauline, responsable de production, prendra contact avec toi pour les premières étapes.