



L'écailler est en charge de la préparation des produits de la mer commandés par les clients (en salle ou à emporter). Il connaît parfaitement les différents produits de la mer et conseille la clientèle dans leur choix.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Mettre en place l'étalage des produits de la mer commandés
- Préparer les différents mollusques et connaître leur particularité
- Manipuler la glace et les produits très froid
- Conseiller les produits de la mer aux clients
- S'assurer de la bonne conservation et du stockage des denrées
- Ranger et nettoyer son étalage en fin de service

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Force, habilité et rapidité d'exécution
- Connaissances des différents produits de la mer et des techniques d'ouverture et de découpage
- Bonne condition physique
- Connaissance des règles d'hygiène en vigueur

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

