

FICHE DE POSTE
Ecailler H/F**Identification du poste**

Intitulé du poste	Ecailler H/F
Nature du poste	CDI Temps plein 35h
Lieu	Hôtel Le Plancton 12 Boulevard de la Plage, 56340 Carnac
Date de début	Dès que possible

Missions et conditions du poste

Descriptif de l'établissement	<p>Notre hôtel Le Plancton***, son bar et sa brasserie renforcent toutes leurs équipes de contrats saisonniers et CDI à temps plein. H/F</p> <p>Nous travaillons uniquement avec des produits frais Fermé sur la période de janvier Ouvert uniquement le midi en basse saison Service en continu en haute saison</p>
Tâches principales	L'écailler est en charge de la préparation des produits de la mer commandés par les clients en salle. Il ouvre les huîtres, prépare les différents mollusques et coquillages, dresse les plateaux de fruits de mer et autres préparations de langoustines, tourteaux, crevettes...
Conditions du poste	Logement possible Rémunération selon expérience

Compétences requises pour le poste	
---	--

Expérience souhaitée	Il connaît parfaitement les différents produits de la mer et conseille la clientèle dans leur choix.
----------------------	--