

## FAITES PARTIE DE LA FAMILLE



### BOUCHER - PRODUCTION

Tu es passionné par les viandes et tu désires faire partie d'une grande famille ? Nous sommes à la recherche ou d'un(e) Boucher(ère) au sein de notre département des viandes.

Poste permanent à temps complet (40 heures/semaine). Horaire et jours de congé variables. Disponibilité de jour, de soir et de fin de semaine (1 sur 2).

### PRINCIPALES FONCTIONS

- Couper, trancher et produire différentes variétés de viandes
- Jouer un rôle-conseil auprès de la clientèle
- Remplir et effectuer la rotation des produits en comptoirs
- Mariner la viande
- Placer et entretenir la glacière
- Collaborer à l'élaboration de nouveaux produits
- Préparer les commandes de nos clients et assurer un excellent service à la clientèle
- Effectuer l'entretien de son aire de travail et des outils de travail

### COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

- Diplôme d'études professionnelles en boucherie de détail (un atout)
- Formation ou certificat en hygiène et salubrité alimentaire (un atout)
- Connaître les différentes variétés de coupes de viandes

### AVANTAGES SOCIAUX

- Salaire évolutif et horaire flexible
- Assurance collective et dentaire
- Congés mobiles et maladie
- Rémunération à la semaine
- Vêtements et équipements de travail fournis
- Montant offert pour l'achat de bottes à cap d'acier
- Ressources humaines sur place
- Rabais employé et café gratuit

**DATE D'EMBAUCHE** Immédiate

### POUR POSTULER

Par courriel à l'adresse [carrieresstjean@pasquier.qc.ca](mailto:carrieresstjean@pasquier.qc.ca)

Sur notre site web [pasquier.qc.ca](http://pasquier.qc.ca) onglet **Carrières**

En magasin situé au 87-A, boulevard St-Luc, Saint-Jean-sur-Richelieu, Québec, J2W 1E2