

BOUCHER - COMPTOIR DE SERVICE ET PRODUCTION

Tu es passionné par les viandes et tu désires faire partie d'une grande famille ? Nous sommes à la recherche de bouchers au sein de notre département des viandes.

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

PRINCIPALES FONCTIONS

- Offrir un excellent service à la clientèle en répondant aux questions des clients ;
- Couper, trancher et produire différentes variétés de produits de la boucherie (gros volume de produits confectionnés) ;
- Remplir, effectuer le facing et la rotation des comptoirs de service ;
- Couper et mariner la viande ;
- Apprêter et préparer les spécialités de type tournedos et saucisses ;
- Placer et entretenir la glacière (rotation des produits)
- Collaborer à l'élaboration de nouveaux produits qui répondent à la satisfaction de nos clients ;
- Préparer les commandes de nos clients ;
- Effectuer l'entretien de son aire de travail et des outils de travail ;
- Toutes autres tâches connexes.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Diplôme d'études professionnelles en boucherie de détail (un atout) ;
- Expérience pertinente à titre de boucher ;
- Formation ou certificat en hygiène et salubrité alimentaire (un atout) ;
- Bonnes connaissances des produits de son rayon ;
- Jouer un rôle conseil auprès de la clientèle.

Uniforme et équipement fourni par l'employeur, coupon rabais pour achat de bottes à cap d'acier.

DÉPARTEMENTS Boucherie

HORAIRE Temps plein 40 h/semaine

AVANTAGES SOCIAUX Congés maladies et mobiles, programme d'assurance collective complète 3 mois suivant l'embauche, PAE

SALAIRE À discuter selon l'échelle salariale en vigueur et l'expérience de travail

DATE D'EMBAUCHE Immédiate