

Offre d'emploi

Boucher-charcutier

Poste permanent

Au Saucisson Vaudois est une entreprise familiale de troisième génération qui est en affaire depuis 1976. Situé dans le petit village de Ste-Brigide, nous fabriquons artisanalement des charcuteries selon des recettes traditionnelles européennes, mais retravaillées au goût de chez-nous. Depuis longtemps, nous collaborons avec les producteurs de notre terroir et croyons que cela fait toute la différence au niveau de la qualité et du goût de nos produits.

Nous fabriquons des saucisses, saucissons, pâtés, jambons, bacon, charcuteries séchées, viandes marinées, etc. Bref, il n'y a pas une journée où l'on fait la même chose !

Travailler Au Saucisson Vaudois, c'est faire partie d'une famille.

Principales tâches du poste de charcutier

- Fabrication des différentes charcuteries maisons : saucisses, jambons, pâtés, etc.
- Préparation des mélanges d'épices et marinades.
- Veiller à la qualité des matières premières et des produits finis.
- Remplir les papiers de contrôle de la qualité.
- S'occuper des inventaires des matières premières.

Les horaires

Temps plein (35 à 40 heures par semaine) / Lundi au vendredi / quart de jour uniquement

Taux horaire

17\$ à 20\$ de l'heure, selon l'expérience

Vous pouvez envoyer votre CV par courriel à l'attention de Marcel Picard
(info@ausaucissonvaudois.com)