



Boucher Industriel – Olymel Sherrington

Vous souhaitez occuper un emploi rapidement en boucherie industrielle ? Vous êtes prêts pour de nouveaux défis ? Vous avez envie de travailler au sein d'une entreprise innovante reconnue comme chef de file canadien dans le secteur de la production, de la transformation et de la distribution de viande de porc et de volaille ? Nous avons un emploi pour vous chez Olymel Sherrington

DESCRIPTION DE L'OFFRE

Exécuter des tâches diversifiées sur une chaîne de production dans une usine de découpe et de transformation: notamment la découpe, le parage, le nettoyage, la vérification, le transport et l'emballage des produits. Toutes autres tâches connexes.

TITRE DU POSTE:

Désosseur de fesses de porc

SALAIRES :

- Salaire horaire pouvant atteindre 23,50\$/hr après formation avec progression salariale rapide.

QUART DE TRAVAIL :

JOUR : 7h00 à 15h30

STATUT :

Temps Plein et Permanent

L'ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT:

4, rue du Domaine Sédillot Saint-Patrice-de-Sherrington, Québec, Canada J0L2N0.

Travailler chez Olymel Sherrington , il y a toute une gamme d'avantages :

- Progression salariale rapide ;
- Horaire de travail stable, du lundi au vendredi ;
- Régime d'assurances collectives
- Possibilités d'avancement ;
- Service de navettes
- Rabais employé sur les Olymel.

Profil recherché :

- Être à l'aise pour travailler dans un environnement froid et humide ;
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité ainsi que les règles de sécurité en vigueur;
- Respecter la déontologie, la réglementation et les horaires;
- Contribuer à rendre l'environnement de travail agréable et production par l'esprit d'équipe;
- Autres tâches reliées aux postes.

Postulez dès maintenant auprès de nos conseillers en acquisition de talents !

Sandrine Robidoux, Conseillère en acquisition de talents

T: 514-226-5327

C: sandrinerobidoux@olymel.com

**Le masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte*