



 2350 boulevard Foucault
(J2E oE8) Drummondville

 (819) 478-7495

 rh@fermedesvoltigeurs.com

 www.fermedesvoltigeurs.com

Désosseur

À propos de la Ferme des Voltigeurs

Depuis plus de 60 ans, la Ferme des Voltigeurs de Drummondville, entreprise familiale, se spécialise dans l'élevage, la transformation et la commercialisation de la viande de volaille végétale et biologique. Ici, nous sommes fiers de nous entourer d'employés provenant des 4 coins du monde. Plus spécifiquement, la présente opportunité s'adresse aux gens intéressés à collaborer avec l'équipe du département du désossage.

Définition des tâches

- Effectuer la découpe du poulet;
- Couper les poitrines selon les standards de la clientèle;
- S'assurer que la carcasse est exempte de viande;
- Préparer les commandes fonction des besoins des clients;
- Entretenir son lieu de travail;
- Respecter les normes HACCP et SQF;
- Respecter les normes de santé et sécurité au travail.

Aptitudes et qualifications requises

- Dextérité manuelle et dextérité fine;
- Bonne condition physique générale;
- Utilisation d'un couteau de boucherie;
- Rythme de travail soutenu (efficacité);
- Résistance à travailler en milieu réfrigéré (4 degrés Celsius);
- DEP en boucherie (atout).

Conditions de travail

- À partir de 15.65 \$/h avec trois augmentations la première année et prime au rendement ;
- Horaire de travail : 40 h et plus ;
- Poste permanent temps plein.