

IGA LES MARCHÉS PEPIN AFFICHAGE DE POSTE

Titre du poste : BOUCHER / BOUCHÈRE

Lieu de travail : 20 boulevard Laurier, McMasterville, QC, J3G 1P8

Description du poste

Les Marchés Pepin est une entreprise familiale établie sur la Rive-Sud depuis plus de 75 ans. Elle représente la 4e génération dans le domaine de l'alimentation et s'est toujours fait un devoir d'être présente dans son milieu. Si vous souhaitez relever de nouveaux défis dans un milieu de travail stimulant et qui désire faire partie d'une équipe dynamique, appliquez dès maintenant.

Mesures COVID-19: Toutes les mesures sont appliquées selon les recommandations de Santé publique

Principales responsabilités

- Effectuer toutes les tâches reliées à la transformation, la manipulation et la conservation des pièces de viande;
- Appliquer de façon juste les techniques de désossage et de dégraissage;
- Emballer, peser, étiqueter la marchandise et effectuer les changements de prix en respectant les normes d'étiquetage et d'affichage de prix;
- Assurer la production des coupes selon la planification établie;
- Préparer les comptoirs et effectuer la rotation appropriée des produits en vérifiant la date de péremption;
- Être vigilant afin de minimiser les pertes, le gaspillage et les bris de marchandises;
- Répondre adéquatement aux questions et les demandes des clients, les conseiller sur les différents produits et leur offrir d'autre alternative lorsque le produit demandé est manquant;
- Respecter les normes d'hygiène gouvernementales ainsi que les normes de santé et sécurité au travail ;
- Utiliser de façon sécuritaire et efficace, l'équipement et les diverses fournitures;
- Nettoyer et maintenir propre son espace de travail;
- Assurer un excellent service à la clientèle.

Qualifications/ Compétences

- DEP en boucherie, ou l'équivalent (obtenu ou en cours);
- Expérience dans un commerce au détail, un atout;
- Disponibilité à travailler certains soirs et fins de semaine;
- Avoir un bon esprit d'équipe et une excellente communication interpersonnelle.

Avantages

- Rémunération hebdomadaire;
- Régime d'assurance collective après probation;
- Congé de maladie (3 mois d'ancienneté);
- Progression salariale;
- Formation à la tâche dès l'embauche;
- Un programme de recommandation de candidats avec récompenses;
- Stationnement sur place.

Nombre d'heures : 40h par semaine

Type d'emploi : Temps plein, permanent

**Les personnes intéressées peuvent directement contacter Émilie Savaria au recrutement :
450-467-3512, poste 232.**