



“Vient faire du BACON avec nous!”

BOUCHER/BOUCHÈRE

Viandes Maska est une compagnie en pleine expansion et nous cherchons activement à agrandir notre équipe.

Fondée dans les années 1990, Viandes Maska, une compagnie québécoise, est une joueuse importante dans la vente et la distribution de charcuteries, de viandes et de volailles dans les régions de la Montérégie, de l’Estrie et du Centre-du-Québec. En constante croissance, l’entreprise compte une quinzaine d’employés et va s’installer prochainement dans un tout nouveau bâtiment à St-Hyacinthe. Cela permettra de faciliter l’expansion de l’entreprise et donnera un tout nouvel environnement de travail confortable à tous ses employés.

Les principales fonctions du Boucher/Bouchère sont :

- Couper, désosser et préparer les viandes et les volailles pour la clientèle de vente en gros;
- Respecter les normes d’hygiène & salubrité ainsi que santé et sécurité au travail;
- Être vigilant afin de minimiser les pertes et les bris de marchandises.

Ce que nous cherchons :

- Une personne organisée;
- Capable de travailler dans le froid (entre 3 degrés et 7 degrés Celsius);
- Quelqu’un de respectueux et qui valorise le travail d’équipe;
- Assidu;
- Qui aime être performant.

Ce que nous avons à t’offrir :

- Un salaire TRÈS compétitif;
- Un horaire temps plein à 40h par semaine du lundi au vendredi. Aucun soir ou fin de semaine;
- Un emploi permanent à l’année;
- Payé à chaque semaine!
- Une heure de pause pour te reposer sur l’heure du midi;
- Un environnement de travail familial, convivial et respectueux;
- Pour les bouchers d’expérience, vous vous y plairez en ne faisant que de la boucherie : pas de manutention ni de réception de marchandise;
- La formation se fera sur place.

Qu’est-ce que tu attends pour nous envoyer ton CV? Tu vas voir, tu ne seras pas déçu !!

Envoyez votre candidature à jean-philippe.ouellet@viandesmaska.com