

Affichage pour poste Vacant

Marché Central C.J.C Ltée

Boucher

Le Groupe Messier est une entreprise familiale spécialisée dans la vente au détail en alimentation et dévouée à sa clientèle depuis 1953. Nos épiceries **Metro** sont à la recherche d'un boucher afin de compléter notre belle équipe.

Sous la supervision du (de la) supérieur(e) immédiat(e) (responsable des viandes), est responsable du travail général de la boucherie au niveau des opérations courantes et du service à la clientèle.

Principales tâches :

- Fait la coupe des différentes viandes vendues par son département selon les techniques requises pour chacune d'entre elles.
- Fait le dépeçage (désossage) et l'apprêtage des différentes viandes en les emballant selon les normes établies par le département des viandes.
- Pèse, étiquette et met en étalage les différentes viandes préparées selon les normes établies.
- Reçoit et fait le décompte des marchandises destinées à la vente, telles que viandes ou tout autre produit vendu par le département des viandes, commandées par le (la) gérant(e) du département ou l'assistant(e) gérant(e) et voit à ce qu'elles soient correctement mises en place dans l'entrepôt, le réfrigérateur, le congélateur ou tout autre endroit assigné pour l'entreposage.
- Établit une liste de production en fonction des priorités.
- Est préposé(e) au service à la clientèle dans son département.
- Respecte les standards de salubrité gouvernementaux.
- Voit à la propreté de son département.
- Porte les équipements de sécurité requis.
- Exécute toute autre tâche connexe requise par son (sa) supérieur(e) immédiat(e).

Compétences recherchées :

- Orienté vers le client;
- Bonne habileté de communication;
- Esprit d'équipe;
- Initiative;
- Autonomie.

Exigences :

- DEP en boucherie;
- Expérience de deux (2) années dans un poste similaire est un atout important.

Type du poste : Temps plein ou temps partiel

Horaire de travail : Jour, soir et fin de semaine

Salaire compétitif