



# OFFRE D'EMPLOI

## Préposé à l'abattage

Avril 2021

**Joins-toi à Viande Richelieu !  
Plus qu'une entreprise... Une famille !**

Viande Richelieu Meat inc, fondée en 1986, est une entreprise canadienne spécialisée dans l'abattage et la transformation de boeuf, bison, cheval et wapiti. Soucieux de vous offrir que des viandes de haute qualité, nous avons implanté un rigoureux programme de traçabilité.

Nos usines sont accréditées HACCP signifiant que nous appliquons les méthodes de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. De plus, les établissements sont conformes aux normes de certification canadienne, européennes (UE), japonaises et de la communauté suisse.

Nous servons depuis plus de 30 ans des restaurateurs, des artisans bouchers et d'autres professionnels de la restauration, avec toujours la même passion du métier et le souci constant de la satisfaction de notre clientèle.

### Description de l'emploi

Tu te joindras à une équipe dynamique dans laquelle tu auras l'opportunité d'apprendre et de te développer professionnellement notamment dans l'abattage et l'éviscération de cheval et bœuf.

- Nous recherchons des candidats **motivés, fiables, travailleurs** et ayant une **bonne capacité à apprendre** les rudiments de notre domaine d'activité.

### Ce que nous offrons

- **Horaire de jour** de 6h45 à 15h30, du lundi au vendredi
- **Salaire compétitif** qui sera fixé à l'embauche avec possibilité d'augmentation selon la performance
- **Possibilités d'avancement et formation en entreprise**
- **Programme d'assurances collectives**
- **REER collectif (RVER) avec contribution de l'employeur**

### Moyen de communication

Envoi ton CV à l'attention de Stéphanie Roux, conseillère en gestion des ressources humaines par courriel [sroux@vianderichelieu.com](mailto:sroux@vianderichelieu.com)

Au plaisir de te rencontrer !