



## APPRENTI-BOUCHER / BOUCHER - PRODUCTION

Tu es passionné par les viandes et tu désires faire partie d'une grande famille ? Nous sommes à la recherche d'un Apprenti(e)-boucher(ère) ou d'un Boucher(ère) au sein de notre département des viandes.

Poste permanent à temps complet (40 heures/semaine). Disponibilité de jour, de soir et de fin de semaine. Horaire et jours de congé variables.

### PRINCIPALES FONCTIONS

- Couper, trancher et produire différentes variétés de produits de la boucherie (gros volume de produits confectionnés)
- Remplir, effectuer le facing et la rotation des comptoirs de service
- Couper et mariner la viande
- Apprêter et préparer les spécialités de type tournedos et saucisses
- Placer et entretenir la glacière (rotation des produits)
- Collaborer à l'élaboration de nouveaux produits qui répondent à la satisfaction de nos clients
- Préparer les commandes de nos clients et assurer un excellent service à la clientèle
- Effectuer l'entretien de son aire de travail et des outils de travail

### COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

- Diplôme d'études professionnelles en boucherie de détail (un atout)
- Formation ou certificat en hygiène et salubrité alimentaire (un atout)
- Bonnes connaissances des produits de son rayon
- Connaissance de base des coupes de viandes
- Jouer un rôle-conseil auprès de la clientèle

\*\*\*Haut d'uniforme et équipements fournis. Remboursement en partie pour l'achat des bottes à cap d'acier.

**AVANTAGES SOCIAUX** Congés maladie et mobiles, programme d'assurance collective complète, rabais employé, programme de reconnaissance, formation continue, café gratuit, activités d'entreprise, tirage de cadeaux et bien plus.

**DATE D'EMBAUCHE** Immédiate

### POUR POSTULER

Par courriel à l'adresse [carrieresstjean@pasquier.qc.ca](mailto:carrieresstjean@pasquier.qc.ca);

Sur notre site web [pasquier.qc.ca](http://pasquier.qc.ca), onglet **Carrières**

En magasin situé au 87-A, boulevard St-Luc, Saint-Jean-sur-Richelieu, Québec, J2W 1E2.