

FAITES PARTIE
DE LA FAMILLE



APPRENTI-BOUCHER / BOUCHER - PRODUCTION ET GOURMET ÉTUDIANT

Tu es passionné par les viandes et tu désires faire partie d'une grande famille ? Nous sommes à la recherche d'un apprenti-boucher étudiant au sein de notre département des viandes.

Poste permanent à temps partiel étudiant (16-25 heures semaine) Disponibilité de 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, si besoin ;
- Effectuer l'entretien de son aire de travail et des outils de travail ;
- Toutes autres tâches connexes.

COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

- Diplôme d'études professionnelles en boucherie de détail en cours (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.

Uniformes et équipements fournis.

AVANTAGES SOCIAUX Formation continue, rabais employés, café gratuit, activités d'entreprise, tirage de cadeaux, uniforme fourni en partie.

SALAIRE À discuter selon l'expérience et l'échelle salariale en vigueur.

DATE D'EMBAUCHE Immédiate

POUR POSTULER

Par courriel à l'adresse carrieresstjean@pasquier.qc.ca;

Sur notre site web pasquier.qc.ca, onglet **Carrières**

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