

BOUCHERIE De la Ferme

Boucher/charcutier - CNP 63201

Nom légal de l'entreprise : Gestion FBME inc.

Nom commercial de l'entreprise : Boucherie de la Ferme

Adresse complète : 858 chemin des Pionniers Ouest, Cap-Saint-Ignace (Québec), G0R 1H0

Détails du poste

Horaire : de 8h00 à 17h00 (journées de congé : samedi et dimanche)

Type de poste : Temps plein (40 h/semaine) / Permanent

Salaire : 20,00 \$/heure

Avantages sociaux : Aucun

Langue parlée : Français ou anglais

Langue écrite : Français ou anglais

Description

Voici les compétences que nous recherchons :

- Formation requise : Aucune
- Expérience professionnelle requise : 6 mois d'expérience pertinente
- Langue parlée : Français ou anglais
- Langue écrite : Français ou anglais

Tâches :

- S'occuper de la transformation de la viande dans le volet charcuterie dans la boucherie (couper et préparer la viande selon les directives);
- Préparer les morceaux pour l'injection de saumure et injecter les pièces de viande selon les recettes et les procédures établies;
- Préparer les saumures selon les différents produits pour l'injection et s'assurer du respect des normes en lien avec la viande/les aliments;
- Préparer les différentes pièces de viande pour la cuisson selon les produits (mise en filet de jambons, enrobage des morceaux de smoked meat, etc.);
- Faire le montage du fumoir pour la cuisson et s'assurer de la cuisson une fois complétée;
- S'assurer que l'entreposage de la viande est conforme;
- Toutes autres tâches connexes.

Lieu de travail : 858 chemin des Pionniers Ouest, Cap-Saint-Ignace (Québec), G0R 1H0

Soumettez votre demande à l'attention de : Béatrice de Ladurantaye

Téléphone : (418) 246-5433

Télécopieur : (418) 246-5433

Adresse courriel : info@delaferme.com

Adresse postale : 858 chemin des Pionniers Ouest, Cap-Saint-Ignace (Québec), G0R 1H0

Le sexe masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.