

Boucher diplômé - 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 : 19,50 \$/heure

Date d'entrée en fonction : dès maintenant

Avantages sociaux : Aucun

Langue parlée : Français ou anglais

Langue écrite : Français ou anglais

Description

Voici les compétences que nous recherchons :

- Formation requise : Diplôme d'études professionnelles en boucherie de détail (DEP) sanctionnant 900 heures de formation
- Expérience professionnelle requise : expérience un atout
- Langue parlée : Français ou anglais
- Langue écrite : Français ou anglais

Tâches :

- Effectuer la coupe, la préparation, le parage et le désossage de viandes en respectant les coupes personnalisées et/ou régulières de viande;
- Préparer différentes coupes de viande pour la vente au détail ou de gros;
- Gérer les stocks, déterminer la quantité de produit à faire, selon les normes du MAPAQ;
- Formation de d'autres bouchers, en cas d'embauche;
- Toutes autres tâches connexes.

Qualités :

- Aimer le travail d'équipe,
- Assiduité et ponctualité
- Bonne forme physique.
- Bon esprit d'analyse, d'initiative et d'autonomie

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@delafirme.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.