

Bouchers(ères)

Définition de tâches : Couper, désosser et préparer les viandes et volailles pour la vente au détail ou la réalisation de mets. Assurer la mise en marché des produits de boulangerie pour la vente au détail et/ou la vente en gros (pour les restaurants, hôtels, supermarchés, cafétérias et particuliers) au sein des boucheries de détail et des petits abattoirs locaux ou régionaux ou auprès de particuliers au sein des supermarchés.

Aptitudes et qualités :

- Ne pas avoir d'allergies alimentaires
- Bonne condition physique car tu devras travailler debout de longues heures
- Capacité de travailler dans endroits chauds et froids
- Bonnes habiletés et dextérité manuelles, minutie, vigilance et souci du détail pour manipuler de façon appropriée et sécuritaire les différents types de viandes
- Facilité à travailler seul ou en équipe : selon les milieux, tu auras à travailler seul ou en collaboration avec d'autres bouchers

Salaire : 20\$/H

Coordonnées de la personne ressource :

Raoul Rwamirego

Directeur aux opérations/ressources humaines

Cell : 514 806-4927

Fax : 450 923-1409

Bur : 450 923-0397