

Poste : Boucher(ère) #237

La gastronomie artisanale, ça vous parle ? Si vous avez l'art de la boucherie et que vous souhaitez y combiner votre amour pour la nourriture, nous avons une délicieuse opportunité à vous présenter ! Notre client est à la recherche d'un(e) boucher(ère) pour son kiosque de boucherie situé à Québec.

Cette entreprise, importante figure dans le prêt-à-manger depuis plus de 40 ans, a pour mission d'offrir une expérience unique tant à ses clients qu'à ses employés. Dans sa formule gagnante, on trouve divers repas sains et équilibrés, préparés avec des ingrédients de qualité supérieure, mais aussi des équipes épanouies, soudées et passionnées par leur industrie.

Les tâches consistent à :

- Travailler des viandes de qualité supérieure qui proviennent de producteurs locaux.
- Offrir un service à la clientèle, préparer des pièces à la demande, avec soin et précision.
- Participer à la mise en marché de produits maison : marinades, effiloché, fonds, papillotes, etc.
- Collaborer avec les artisans pour créer des plats prêts-à-manger.
- Minimiser le gaspillage et bris d'équipement.
- Connaître l'application des normes de salubrité.
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Les avantages de ce poste ?

- Repas gratuits pendant ton quart de travail.
- 20 % de rabais sur les produits.
- Des horaires adaptés à ton rythme.
- Un environnement de travail humain, stable, et axé sur la qualité.
- Stationnement gratuit ou rabais sur ta carte d'autobus.

Exigences :

- 3 ans d'expérience en boucherie, un atout, ou bonne expérience en cuisine.
- Excellente maîtrise du français, pour échanger avec l'équipe et les clients.
- À l'aise d'être debout pendant plusieurs heures.

Salaire: 25\$ à 28\$ de l'heure, possibilité d'augmentation après 3 mois.

Horaire: De jour

Statut : Permanent.

Ce poste vous intéresse ? Faites parvenir votre candidature à Ariel Danho par courriel à adanho@bedardressources.com.

Ce n'est pas tout à fait ce que vous cherchez ? Consultez toutes nos autres offres d'emploi sur www.bedardressources.com. Revenez nous voir souvent, de nouveaux postes sont ajoutés tous les jours !

*****Version anglaise sur la page suivante*****

Position: Butcher #237

Does artisanal gastronomy speak to you? If you have the craft of butchery and want to combine it with your passion for food, we have a delicious opportunity for you! Our client is looking for a butcher for their butcher counter located in Québec City.

For over 40 years, this company has been a key player in ready-to-eat meals, with a mission to offer a unique experience to both its customers and employees. Their winning recipe includes a wide variety of healthy, balanced meals prepared with top-quality ingredients—along with a workplace where teams thrive, stay united, and share a passion for their industry.

Main responsibilities:

- Work with premium-quality meats sourced from local producers.
- Offer excellent customer service and prepare custom orders with care and precision.
- Help market our house-made products: marinades, pulled meats, stocks, foil packs, and more..
- Collaborate with our in-house artisans to craft ready-to-eat meals.
- Minimize waste and equipment damage.
- Apply and comply with food safety and sanitation standards.
- Carry out all other related duties.

Benefits:

- Free meals during your shift.
- 20% discount of products.
- Schedules that fit your lifestyle.
- A stable, people-focused work environment where quality comes first.
- Free parking or discounts on your transit pass.

Requirements

- 3 years of butchery experience (an asset) or strong experience in the kitchen.
- Strong French skills to communicate with the team and customers.
- Comfortable standing for extended periods.

Salary: Starting at 25\$ to 28\$ per hour, with the possibility of a raise after 3 months.

Schedule: Day shift

Status: Permanent

Interested in this position? Send your application to Ariel Danho by email at adanho@bedardressources.com.

This is not exactly what you are looking for? Check all our other job opportunities on www.bedardresources.com. Consult our website regularly, new positions are added every day!