Titre du poste :

Boucher au détail (CNP 63201)

Description des tâches:

- Participe à toutes les tâches opérationnelles de son rayon
- Assure la production des coupes de viande ou de volaille selon la planification établie et les directives établies
- Assure le hachage des viandes
- Prépare et emballe la viande ou volaille selon les formats voulus
- Utilise les outils de coupe et de hachage, les machines à découper et les équipements de manière sécuritaire, nettoie et maintient propres les aires de travail, les outils et les équipements, respecte et applique les normes et procédures de sécurité alimentaire
- Est responsable du respect de toutes les normes gouvernementales en ce qui concerne l'étiquetage, l'entreposage et l'emballage
- Répond adéquatement aux questions et demandes des clients et les conseils sur les différents produits de son rayon et assure un service à la clientèle exceptionnel et attentionné
- Est vigilant afin de minimiser les pertes, le gaspillage et les bris de marchandises
- Gère le stock d'inventaire selon les normes gouvernementales établies
- Autres tâches connexes possibles.

Adresse du lieu du travail ;

1233, Boulevard Louis XIV, Québec (Québec), G2L 1L9

Exigences du poste;

DEP en boucherie
Minimum 12 mois d'expérience comme boucher
Exposition de courte durée à des produits chimiques et de nettoyage
Exposition à des températures froides pendant de longue durée et de façon régulière
Capacité de travail debout pendant de longues périodes
Capacité de soulever jusqu'à 20 kg

Conditions de travail;
21.64 à 22.07$, 40h/semaine

Personne à contacter :

Colette Drolet
iga0490coopcharlesbourg@Sobeys.com