



Boucher

Fondée en 1987, Canabec se donne pour mission de créer de la valeur pour ses clients et son organisation par la mise en marché des viandes de gibiers et de spécialités. Canabec se démarque par la qualité de ses produits et de ses services.

Le rôle du boucher chez Canabec est de couper et d'arranger différentes viandes rouges et blanches telles que le cerf, le sanglier, le bison, la caille, la pintade, etc.

Vos principales tâches :

- Réaliser des portions de viandes rouges prêtes à l'emballage;
- Inspecter la propreté des machines au début de chaque quart de travail;
- Utiliser des outils et des équipements pour découper, nettoyer et parer les viandes;
- Inspecter la viande tout en la coupant afin de déceler tout défaut et retirer la viande défectueuse du cycle de production;
- Produire différentes coupes standard telles que des médaillons et des cubes à fondue selon les demandes de nos clients, épiceries et chefs;
- Nettoyer les machines et la surface de travail en utilisant les produits appropriés en bonne quantité.

Compétences recherchées

- DEP en boucherie recherché
- Connaissance en boucherie et coupe de viande
- Connaissance des bonnes pratiques de manipulation des aliments
- Connaissance des principales règles de santé et sécurité au travail
- Compétence en gestion du temps (sens des priorités) et autonomie
- Dextérité manuelle
- Habileté à être polyvalent, i.e. être capable d'exécuter toutes les tâches du département
- Habileté à performer ses tâches rapidement
- Bonne forme physique (soulever 25 kg) et capacité à travailler au froid (4 à 8 degrés)

Conditions d'emploi

- Salaire : 17 à 19 \$/h
- Poste permanent à temps plein (2 postes à combler)
- Lundi au jeudi 7h à 16h et vendredi 7h à 12h
- Programme d'assurance collective et REER collectif
- Vacances
- Rabais employés

Transmettez votre curriculum vitae dès maintenant à rh@canabec.net