



## Charcutier

### Vos principales tâches :

- Inspecter la propreté des machines au début de chaque quart de travail.
- Mélanger les ingrédients nécessaires tout en suivant la recette prescrite, autant pour les saucisses que pour les terrines.
- Mettre le mélange à terrine dans des moules à cet effet et le décorer.
- Embosser le mélange à saucisse.
- Respecter les procédures de cadenassage et décadernassage lors de l'utilisation des équipements.
- Apporter les produits préparés dans le réfrigérateur prévu à cet effet.
- Nettoyer les machines et la surface de travail en utilisant les produits appropriés en bonne quantité.

### Compétences générales

- Connaissance en cuisine et du cycle de produit cuit
- 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 et coordination
- Habileté à être constamment à l'affût de ce qui se passe autour
- Habileté à bien travailler en équipe et à effectuer ses tâches rapidement
- Habileté à travailler sous pression et à être polyvalent
- Être en mesure de soulever des caisses/bacs de 25 kg.

### Sommaire du poste

- Date d'entrée en fonction : Dès que possible
- Nombre de poste à combler : 1
- Salaire : Entre 17 \$ et 19 \$, selon l'expérience
- Horaire de travail : 40h – temps plein
- Statut de l'emploi : Permanent
- Quart de travail : Jour

Horaire sur 4 jours et demi: du lundi au jeudi de 7h à 17h et le vendredi du 7h à 12h, l'horaire peut varier en fonction des besoins de la production.