



Boucher

(Temps plein)

Description de l'emploi

Sous la supervision du contremaître de production, le titulaire du poste est un spécialiste des coupes et de viandes rouges. Il prépare les pièces de viande selon les différentes coupes demandées. Le titulaire doit être très attentif au respect de la chaîne du froid et à la sécurité alimentaire.

Horaire:

- **Du lundi au vendredi;**
- Entre 8h et 17h;
- Horaire de 40h semaine.

Salaire et plus:

- Selon la convention collective en vigueur;
- Entre 16.36\$ et 18.70\$ / heure
- Congés maladies;
- La paie est à la semaine;
- Avantages sociaux;
- et plus encore.

À Savoir :

- Le poste exige une excellente forme physique pour la manipulation du chargement ainsi qu'un souci permanent envers la santé et la sécurité au travail et sur la route;
- Travail à une température de 0 à 4 degrés.