**Aide-boucher**

[Nom de l’entreprise]

|  |
| --- |
| Nous recherchons actuellement un nouveau membre pour notre équipe ayant entre 1 et 2 ans d’expérience à titre d’aide-boucher. Toute expérience pertinente sera considérée.  Notre entreprise adhère à des principes d’égalité en emploi et nous encourageons toutes les personnes incluant celles de diverses communautés culturelles à présenter leur candidature ainsi que les personnes de 55 ans et plus.  **Qualités recherchées :**   * Souci du détail * Connaissance des bonnes pratiques du domaine de la boucherie * À l’aise avec le service à la clientèle * Avoir complété le cours d’hygiène salubrité (certificat/attestation) * Bonne forme physique   **Description :**   * Servir la clientèle avec courtoisie * La personne devra connaître et produire les différentes coupes conventionnelles de viandes * Utiliser couteaux et scie à viandes * Mise en place des viandes dans les comptoirs * S’assurer de la rotation des marchandises * S’assurer de l’ordre et de la propreté du rayon * Nettoyer machines, surfaces et aires de travail * Appliquer les règles d’hygiène et de salubrité   **Conditions de travail :**  Type d’emploi : temps plein 40 heures/ semaine  Horaire : 8 h à 16 h 30  Pause repas : 30 minutes  Nous offrons : bonne ambiance de travail, salaire selon expérience, horaire d’été, RVER, assurance-médicament, rabais sur la marchandise, formation interne complète.  **Formation(s) et expérience exigée(s) :**   * DEP Boucherie (ou l’équivalent) * Toute combinaison d’expérience et de formation sera considérée * 1 à 2 années d’expérience pertinente * Français et anglais (fonctionnel)   Important : permis de travail valide au Canada  Ce défi vous intéresse ? Nous souhaitons vous rencontrer…  Faites parvenir votre CV directement au propriétaire à [xxxxx@xxxxx.ca](mailto:xxxxx@xxxxx.ca) ou présentez-vous au [adresse] |