

# BOUCHERIE CENTRE-VILLE

## VILLE DE TROIS-PISTOLES

La boucherie Centre-ville offre des produits frais, goûteux et raffinés. Celle-ci est en pleine expansion et est composée d'une équipe dynamique et souriante; ils travaillent fort et rigolent beaucoup!

### TITRE DU POSTE : COMMIS BOUCHER

Nombre de postes à combler : 1

Nombre d'heures : 40 heures par semaine

Salaire : À déterminer

Date d'entrée en fonction : À déterminer

Conformément aux directives, le commis boucher est responsable de la production alimentaire et de l'emballage. Le titulaire du poste aura à effectuer des tâches de production courtes et variées ainsi que des tâches d'emballage nécessitant de la rapidité d'exécution. Possibilité de faire de la caisse selon le niveau de langue!

### PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Réaliser La production alimentaire:**
  - Exécuter les tâches de production (courtes et variées) en fonction des consignes et directives.
- Effectuer l'emballage et la mise en place :**
  - Emballer les pâtés;
  - Emballer les saucisses à congeler;
  - Étiqueter et mettre en tablette les produits vendus.
- Nettoyer l'espace de travail, la vaisselle et les équipements en fin de journée (en équipe de 2)**
  - Tenir propre l'espace de travail.
  - Laver la vaisselle;
  - Balayer et laver les planchers;
  - Procéder à la fermeture du magasin.

### PROFIL DES EXIGENCES

- Connaissance de niveau intermédiaire de la langue française
- Capacité d'adaptation
- Rapidité d'apprentissage
- Habilité de communication orale
- Détenir de l'expérience en restauration ou en alimentation constitue en atout

### LES QUALITÉ RECHERCHÉES :

- Débrouillardise
- Sens des responsabilités
- Dynamisme
- Esprit d'équipe

*\*Veuillez noter que le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.*