



AFFICHAGE POSTE | Boucher

N.B. Le masculin est utilisé afin de simplifier la lecture du document

Boucher

Boucherie Spécialisée Côte à Côte est située en plein cœur de Cap-Aux-Meules, où la majorité des commerces s'y retrouvent. Notre entreprise jouit d'une grande notoriété et offre des produits frais de coupe de viande et charcuterie artisanale de qualité supérieure. Notre boutique offre un choix exceptionnel de produits fins importés et des mets cuisinés sur place.

Travailler chez Boucherie Spécialisée Côte à Côte s'est vous offrir l'opportunité d'être dans un milieu de travail chaleureux où vous aurez l'occasion de développer votre potentiel et d'acquérir de nouvelles connaissances. Nous sommes un employeur de marque et offrons à nos employés une rémunération globale des plus attrayante. Le service à la clientèle, la collaboration et l'entraide font partie de notre culture organisationnelle.

Description du poste

Le titulaire du poste est un artisan boucher et il aime conseiller les clients en offrant des coupes de viandes répondant aux plus hauts standards de qualité. Il se rapporte directement au directeur de la Boucherie Spécialisée Côte à Côte et il travaille en étroite collaboration avec l'équipe de direction.

- Tailler les pièces de viande à l'aide d'outils spécialisés;
- Entretien, propreté du matériel, des équipements et de son poste de travail;
- Disposer les pièces de viande sur l'étal et valoriser l'espace de vente;
- Accueillir la clientèle, conseiller, vendre les produits;
- Applique et respecte les normes d'hygiène et de salubrité;
- Proposer les produits aux restaurateurs, distributeurs et clients potentiels;
- Participer aux réunions d'équipes;
- S'intéresse activement à développer ses compétences;
- Participe à des activités et événements organisés par notre organisation.

Exigences

- Expérience et connaissances en boucherie et techniques de coupe spécialisées;
- Expérience en gestion d'un commerce de détail;
- Capacité à travailler sous pression et à respecter les délais;
- Excellentes compétences en organisation et en gestion du temps;
- Bonnes compétences en communication;
- Aptitude à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les autres membres du personnel;

Conditions de travail

- Temps plein (40 heures par semaine);
- Horaire flexible, incluant les fins de semaine et les jours fériés;
- Nous demandons à tous nos employés de porter les uniformes fournis dans le cadre de travail;
- Avantages sociaux et rémunération globale à discuter selon l'expérience et le rendement.

Si vous êtes prêt(e) à faire partie d'une équipe passionnée par l'alimentation de haute gamme, veuillez soumettre votre candidature en incluant votre CV et une lettre de motivation à info@boucheriecoteacote.ca.



AFFICHAGE
POSTE | Boucher