



Une coop qui porte fruit !

BOUCHER

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Sommaire :

Le boucher a le mandat d'exécuter les différentes tâches opérationnelles de son rayon de façon à optimiser la qualité des produits et services demandés par les consommateurs. Il offre à la clientèle un service exceptionnel en tout temps.

Responsabilités :

- Assure les fonctions de réception et d'entreposage de la marchandise selon les normes établies;
- Participe à toutes les tâches opérationnelles de son rayon;
- Assure la production des coupes selon la planification établie;
- Utilise de façon sécuritaire et efficace, l'équipement et les diverses fournitures;
- Applique les politiques et procédures au niveau de l'entreposage, de l'emballage et de l'étiquetage des produits, respecte les normes d'hygiène gouvernementales ainsi que les normes de santé et sécurité au travail;
- Est vigilant afin de minimiser les pertes, le gaspillage et les bris de marchandises;
- Doit promouvoir les ventes en suggérant aux consommateurs des produits complémentaires et/ou de remplacement;
- Autres tâches connexes

Exigences requises :

- Vous êtes détenteur d'un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent; une formation en boucherie dans une école reconnue serait un atout;
- Vous avez un minimum de 2 ans d'expérience à titre d'apprenti boucher ou de boucher;
- Votre personnalité se distingue par votre entregent, votre dynamisme et votre capacité à travailler sous pression.
-

Salaire :

Selon expérience ainsi qu'un programme d'avantages sociaux tel que : assurances collective, congés de maladie, etc.

Horaire de travail :

Travail de jour, de soir et de fin de semaine