



# Aide-boucher (ère)

## Temps plein

### Principales responsabilités :

- Participer à l'abattage les lundis
- Voir à la mise en place de poste de travail
- Désosser les poulets entiers
- Parer les différentes découpes du poulet
- Voir au nettoyage de son espace de travail, des équipements et du local
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité
- Respecter les standards de qualité attendus par l'employeur
- Réaliser toutes autres tâches connexes adaptées aux connaissances et aux capacités de l'employé

### Exigence du poste :

- Travail d'équipe.
- Travail en position debout et en position fixe sollicitant les épaules, et ce, de longues périodes.
- Minutie, soucis de la qualité des produits et de la satisfaction clients.
- Dynamisme, proactivité et réactivité.
- Organisation et rigueur dans l'exécution des tâches confiées.
- Écoute et respect des différents interlocuteurs.
- Ponctualité et assiduité.
- Capacité à travailler dans un environnement aux températures ambiantes variantes entre 4 et 12°C.

Horaire de travail, lundi au vendredi

30 heures et plus par semaine

Personne à contacter,

Sandra, 819-623-5672, [comptabilite.rdv@gmail.com](mailto:comptabilite.rdv@gmail.com)

2443 ch. du 5<sup>e</sup> rang sud, Mont-Laurier QC J9L 3G7