

Offre d'emploi **Responsable de boucherie**

La coopérative La Mauve est présentement à la recherche d'un ou d'une responsable de boucherie.

Lieu du travail : St-Vallier de Bellechasse

Scolarité et expérience :

- Études en boucherie d'établissement
- Expérience de minimum 3 ans en boucherie
- Secondaire 5 terminé
- Expérience de boucherie carcasse entière
- Expérience de gestion de personnel

Compétences et qualités recherchées

- Capacité à travailler en équipe et à établir de bonnes relations interpersonnelles
- Autonomie, rigueur, entregent et disponibilité
- Facilité à travailler avec le public.
- Sens de l'organisation et des responsabilités

Tâches :

- Assurer la gestion de la boucherie
- Effectuer la coupe et le débitage des viandes
- Assurer la gestion des inventaires
- Servir les clients
- S'assurer de respecter les normes de salubrité
- Répartir le travail pour les commis et aides-boucher

Horaire

40 heures semaine du mardi au samedi l'été, 32 heures mercredi au samedi l'hiver

Condition :

Salaire selon compétence

Pour information :

Contactez Marie Lacasse au 418-884-2888 ou lamauve@videotron.ca