

LIEU :**POSTE :**

Boucher(ère) - Rayon des viandes

DESCRIPTION DE TÂCHES

Le boucher ou la bouchère 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 consommateur(trice)s. Il(elle) offre à la clientèle un service exceptionnel en tout temps.

Votre formation dans une école reconnue en boucherie est un atout de grande valeur. Vous possédez de grandes habiletés techniques dans votre domaine. Le service à la clientèle est votre priorité et votre personnalité se distingue par votre efficacité et votre entregent.

QUALIFICATIONS REQUISES

Type d'emploi : Temps plein**Diplômes requis :** Aucun**Expérience requise :** Expérience pertinente**Compétences linguistiques :** Connaissance fonctionnelle du français**Autres exigences :** Une bonne disponibilité (incluant les fins de semaine) est requise

CURRICULUM VITAE :

Venez déposer votre curriculum vitae à l'adresse courriel suivante : _____**À l'attention de :** _____