






Viandes Séficlo qui est une usine unique en son genre en Amérique du Nord et qui se distingue par son expertise recrute présentement un désosseur dans sa firme situé à Bécancour. Elle est une des plus grandes usines avec cette spécialité à travers le monde !

Désosseur

-  Taux horaire : Salaire d'entrée entre **15,75 \$** et **17,50 \$** selon expérience et, si tu nous démontres que tu es un as du couteau, tu peux aller chercher rapidement un salaire pouvant aller jusqu'à **21,93 \$ dans ta première année de service.**
-  Quart de travail : lundi au jeudi de 6 h 55 à 16 h 35 et le vendredi de 7 h à 12 h
-  Diplôme : DEP en boucherie industrielle (atout)
-  Années d'expérience : 0 à 1 an d'expérience
-  Statut de l'emploi : **Permanent**

Tu cherches un emploi ou tu pourras **mettre en pratique** ce que tu as développé lors de ta formation en boucherie ? Tu souhaites être rémunéré dans un domaine qui te **plais** et pour lequel tu es **passionné** ? Tu cherches un emploi ou tu auras l'**opportunité** de gravir les échelons et de **rapidement** devenir responsable et gérer des équipes ?

Tu es la personne que l'on cherche!

Nous recherchons des candidats **motivés, travailleurs** et ayant **une bonne capacité à apprendre** les rudiments de notre domaine d'activité.

RESPONSABILITÉS :

- Savoir manier et aiguiser un couteau de boucherie
- Effectuer la découpe de tête de porc;
- Identifier les anomalies;
- Débarrasser la viande des os et des graisses en trop;
- Assurer la qualité et la fraîcheur des produits lors des découpes;
- Assurer le nettoyage, la désinfection et l'entretien de ses couteaux;
- Préparer les commandes en fonction des besoins des clients;
- Entretien son lieu de travail;
- Respecter les normes HACCP et SQF;
- Respecter les normes de santé et sécurité au travail.

QUALIFICATIONS ET EXIGENCES :

- Avoir une dextérité manuelle et une dextérité fine;
- Être capable de travailler debout toute la journée;
- Bonne résistance à travailler au froid (8-10 °C);
- Apte à travailler avec une bonne cadence de production;
- Avoir à cœur sa santé, sa sécurité et celle de ses collègues;
- Être en bonne condition physique.

CONDITIONS ET AVANTAGES :

- Programme d'assurances collectives (médicament et dentaire);
- REER collectif avec participation de l'employeur.

POUR POSTULER:

Envoyez votre C.V : recrutement@cyantalent.com