

Abattoir Bouwman



Localisé sur la route 148 à Thurso dans le magnifique décor de la Rivière des Outaouais, Abattoir Bouwman effectue à chaque année l'abattage et la coupe primaire et de finition de plus 1200 bœufs, 500 porcs et 500 agneaux. Notre usine est en opération depuis près de 20 ans et utilise des équipements de transformation modernes. La qualité de notre travail et de notre service sont grandement appréciés par nos producteurs animaliers et nos clients. Nous avons aussi une boutique ouverte au public.

Nous sommes en opération à l'année. Une équipe d'environ 10 personnes travaillent en collaboration pour effectuer les opérations d'abattage (1 jour semaine) et sont ensuite affecté les autres jours dans différents postes pour la transformation : casseur, désosseur, trancheur, fumage et emballage, sanitation et salubrité industrielle.

Les emplois offerts

Nous sommes à la recherche de 3 bouchers pour se joindre à notre équipe pour assurer nos opérations dans les postes suivants : casseur, désosseur et coupe primaire.

Nous recherchons idéalement des gens avec un peu d'expérience. Nous sommes aussi prêts à offrir la formation et le soutien requis pour bien accomplir votre travail. Les emplois peuvent être des postes temps plein permanent, mais aussi du mi-temps : bienvenue aux travailleurs expérimentés!

Nous avons aussi la possibilité d'accueillir des personnes de d'autres régions avec un beau logement comprenant 2 chambres et toutes les commodités (salle de bain, cuisine & salle à manger, salon), avec en plus une vue et un accès à la Rivière des Outaouais!

Ce que nous vous offrons

- Un emploi stable et permanent, à temps plein 40 heures
- Possibilité d'avoir un poste à mi-temps (à discuter)
- Salaire à partir de 22\$ de l'heure, selon la formation et l'expérience
- Horaire stable du lundi au vendredi de 6h30 à 15h30 (1 heure de repas)
- Possibilité d'apprendre un métier avec de la formation
- Fermé 2 semaines pendant les fêtes et 1 semaine vers la fin juillet
- Possibilité de vous loger à un prix très modique dans le logement arrière
- Environnement enchanteur avec accès à la rivière
- À moins de 30 minutes des centres (Gatineau et Ottawa)

Profil recherché

- Attestation en boucherie ou une formation pertinente (atout)
- Expérience confirmée en tant que boucher ou dans une fonction similaire
- Connaissance de base de la découpe de viande : coupe primaire et sous-primaire, tranchage et désossage
- Capacité à lire et à préparer les viandes en fonction des exigences des clients
- Avoir une bonne connaissance des différentes coupes de viande et avoir le sens du détail
- Solides aptitudes manuelles et sécuritaire en matière d'utilisation de couteau et de divers équipements de coupe et de broyage
- Expérience dans l'utilisation et l'entretien de divers équipements : scies à ruban, hachoirs et trancheuses
- Connaissance des normes et règles d'hygiène et de salubrité en matière de manipulation et de stockage des aliments (sécurité alimentaire)
- Capacité à travailler à haut volume avec un rythme soutenu
- Être en bonne forme physique : travail debout, mouvements répétitifs, environnement froid
- Désir de travailler et contribuer dans un environnement d'équipe positif
- Capacité à soulever des charges de 50 lbs
- Savoir maintenir un espace de travail propre et organisé

Afin de postuler, vous devez être citoyen canadien, résident permanent ou être titulaire d'un permis de travail canadien valide

Postule dès maintenant en transmettant ta candidature à:

abattoirbouwman910@outlook.com

À propos de l'entreprise Abattoir Bouwman

- https://www.facebook.com/BoucherieAbattoir/?locale=fr_CA
- Adresse : 910 QC-148, Thurso, QC J0X 3B0
- Téléphone : (819) 281-3830
- Terrain de 2.5 acres
- 4 bâtiments principaux pour une superficie d'environ 7 000 pieds carrés

