



Bouchers et Assistants boucher

Viens t'accomplir dans un travail au sein d'une équipe soudée et performante, situé à Val-des-Monts près de la nature et à seulement 15 minutes du centre-ville de Gatineau, mais à l'envers du trafic! C'est un métier que tu peux apprendre et de plus chez nous il n'y a aucun travail en soirée ni la fin de semaine!

Boucher/Assistant boucher

Viens contribuer à la transformation de viandes locales de qualité. Poulet, dinde, bœuf, porc et autres... surtout du poulet. Chez Saveurs des Monts, notre fierté repose sur la qualité des coupes et des produits que nous offrons.

Boucher : 20\$/22\$/h à discuter selon l'expérience, 3 à 4 jours/sem

Assistant-boucher : 16.10\$ à 17,50\$/hr - formation offerte pour ce poste

- Préparer et réaliser des découpes précises
- Assurer la qualité et la fraîcheur des produits
- Travailler en collaboration avec l'équipe pour offrir le meilleur service
- Boucher : expérience en boucherie ou en transformation alimentaire requise.
- Assistant-boucher : aucune expérience requise; souci d'apprendre et de travailler les viandes
- **Horaires** : 7h30 à 16h30, selon le poste
- Bienvenue aussi aux gens expérimentés qui recherchent de 15 à 20 heures semaine!

Envoyez votre CV à info@saveursdesmonts.ca

Contact : Gwen ou Samuel, au 819-643-4363

883 ch. du 6e Rang, Val-des-Monts





La production



La transformation



La boutique

