

Affichage de poste externe – Boucher d’abattage (Comtois)

Es-tu un habile de tes mains et en bonne forme physique ? Es-tu à la recherche d’un emploi stable et à long terme ?

Si **oui**, nous aimerions te rencontrer pour une offre d’emploi comme boucher d’abattage à notre usine de Terrebonne.

Montpak International est une entreprise familiale spécialisée dans la transformation et la commercialisation de produits de veau, de bœuf et d’agneau au Québec, et ce depuis plus de 60 ans. Chef de file du secteur, nous sommes l’un des plus grands transformateurs de viande en Amérique du Nord.

Nous aimerions collaborer avec toi si tu es passionné par ton travail, que tu es proactif et que tu aimes le travail bien fait.

Tu seras amené à effectuer des tâches reliées à la boucherie d’abattage.

Tes avantages

- Assurance collective complète (Dentaire, vision, médicaments, vie, etc.);
- Régime de retraite;
- Stabilité d’emploi (Commerce essentiel);
- Possibilité d’évolution à long terme;
- Carrière chez le leader nord-américain de transformation de viande halal (Veaux);
- Salaires compétitifs.

Ton environnement de travail

- Usine située à Terrebonne;
- Équipe de travail dynamique et organisée où la reconnaissance est au rendez-vous;
- Poste permanent;
- Horaire de travail de jour de 6h30 à 15h00 du lundi au vendredi.

Tes tâches

- Exécuter les tâches en lien avec la découpe de viande suite à l’abattage (Couper les pattes, écorcher les têtes, faire l’éviscération et ligaturer, scier les carcasses, etc.);
- Désosser et parer certains morceaux de viande;
- Bien identifier les pièces de viandes et localiser les anomalies pour les signaler au besoin;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

VIANDES DE QUALITÉ • QUALITY MEATS

5730 place Maurice-Cullen • Laval, Qc • Canada H7C 2V1 • 800.527.8641 • www.montpak.ca

Nous aimerions te rencontrer si...

Technique

- Posséder un diplôme d'études professionnelles (DEP) en boucherie un atout;
- Posséder plus de 1-4 années d'expérience en désossage (bœuf, veau et agneau) et/ou toutes autres expériences connexes;
- Expérience en désossage sur le crochet un atout;
- Capacité à respecter les normes applicables, en particulier HACCP-PASA/SQF et Santé et sécurité;
- Bonne forme physique.

Personnalité

- Excellentes aptitudes de travail en équipe, bonne communication et esprit positif;
- Capacité d'apprentissage rapide;
- Être ponctuel et assidu au travail;
- Être responsable, soucieux du détail et de la qualité.

** Le générique **masculin est utilisé** dans ce **texte** uniquement dans le but d'en **alléger** la forme et d'en faciliter la lecture. **