

## **Deviens boucher !**

Tu as une première expérience dans un restaurant, une cafétéria, dans une usine à désossement, une boucherie, ou tout autre domaine où tu es au contact de pièces de viande, et tu sais manier le couteau pour de la coupe de viande et volailles ? Alors ce job devrait t'intéresser ! Un de nos clients recrute des bouchers pour ses magasins au Québec.

Tu demandes peut-être si tu peux postuler si...

- Tu n'as jamais été boucher(ère) mais tu as une expérience en désossage ?  
OUI ! En autant que ça t'intéresse de découvrir ce métier, on veut te parler!!!
- Tu n'as pas de diplôme dans ce domaine ?  
OUI ! Le diplôme n'a pas d'importance tant que tu as un minimum d'expérience avec la découpe!
- Tu es déjà boucher(ère) et tu aimerais de l'avancement ?  
OUI ! Certains magasins recrutent des gérants et assistants gérants de département, prend une chance !

A quoi pourrait ressembler une journée typique ?

En tant que Boucher(ère), ton rôle sera de réaliser des coupes propres de la marchandise et de réaliser une mise en place attrayante des produits dans ton étalage.

Tu serais directement au contact d'une clientèle locale, pour les conseiller dans leurs achats, et avec l'expérience, pourquoi pas dans la préparation et la cuisson de leurs produits !

Être boucher(ère) c'est être passionné d'alimentation et produits frais et avoir envie de donner aux Québécois le goût de mieux manger !

Et le mieux c'est qu'on a des emplois à proposer dans différentes villes dans les Laurentides et pour la région de la Chaudière-Appalaches !

Envoie-nous ton CV à cette adresse : [info@humanify360.com](mailto:info@humanify360.com) !