

Westvlees - Boucher

Votre journée en tant que boucher...

Nous recherchons un boucher qualifié et expérimenté pour rejoindre notre équipe. En tant que boucher, vous serez responsable pour coupes des viandes du porc.

- Désossage, découpe, dégraissage et parage de la viande du porc
- En tant que votre expérience tu travailles au tapis de poitrine, épaule, carré, spiringue, jambon, filet, travers,...
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Compétences requises

- Expérience prouvée en tant que boucher ou dans un rôle similaire dans le secteur de la viande.
- Excellentes compétences en découpe de viande et connaissance des différentes coupes.
- Souci du détail et engagement envers la qualité des produits.
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement dynamique.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Excellentes compétences en communication et aptitude à fournir un service client exceptionnel.
- **Vous n'avez pas encore d'expérience mais vous voulez apprendre ?**
Dans ce cas, nous vous proposons notre **Butchers Academy**, où vous serez formé à désosser une coupe spécifique sans connaissances préalables.

Nous offrons

- Un salaire compétitif correspondant à votre expérience et à vos compétences.
- Excellents avantages sociaux, y compris le régime de retraite, chèque repas, restaurant à notre entreprise,...
- Des possibilités de croissance personnelle et professionnelle au sein de l'entreprise.
- Un environnement de travail sûr et organisé, où votre bien-être est notre priorité.
- La chance de faire partie d'une équipe passionnée qui s'engage pour des

produits de viande de haute qualité.

<https://www.westvlees.com/nl>