



## 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>