

## Westvlees – Apprenti boucher

### Que vas-tu faire?

As-tu toujours été intéressé(e) par la transformation de **la viande de porc** et souhaites-tu avoir la possibilité d'apprendre, depuis la base, comment **découper et désosser** la viande de porc ?

Tu souhaites apprendre **le métier artisanal de boucher**, sans aucune expérience préalable ? Alors cette opportunité est faite pour toi !

- Formation d'environ 6 mois
- Apprentissage du métier de boucher étape par étape dans un environnement de salle de découpe
- Désossage et découpe des côtes, épaules, filet pur, etc.
- Accent mis sur la précision, l'hygiène et la rapidité

### Qu' attendons-nous de vous?

- Une expérience avec un couteau est un atout, mais elle n'est pas indispensable.
- Nous accordons davantage d'importance à votre motivation et à votre engagement.
- En tant que collaborateur(trice) au sein de la Butcher Academy, vous travaillerez avec notre équipe expérimentée afin d'apprendre toutes les ficelles du métier.
- La flexibilité est essentielle, compte tenu de la fraîcheur de nos produits.
- Différents horaires de travail : début à 3h25, 4h55 ou 9h00.
- Un **programme d'intégration complet**, de A à Z.
- Un **salaire brut compétitif**, complété par des **chèques-repas**.
- Et une **multitude d'avantages**, tels qu'un repas frais chaque jour dans notre restaurant d'entreprise, de nombreuses activités familiales, et bien plus encore. Bref, trop d'avantages pour tous les citer !
- Des **congés à planifier librement**, car nous n'avons pas de fermeture collective.
- **Sécurité de l'emploi** et possibilités d'évolution.
- Un formateur interne vous apprendra toutes les ficelles du métier.

### Prêt(e) à franchir le pas ?

Nous aimerions faire votre connaissance ! Postulez dès aujourd'hui et, qui sait, vous rejoindrez peut-être bientôt la **famille Westvlees**.

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