



Boucher

Fondée et établie ici à Montréal, Alimentation Maison travaille chaque jour à connecter le plus de gens possible aux vraies choses, aux vraies saveurs, à la vraie bouffe. Soucieux de notre environnement et fiers du travail de nos producteurs locaux, nous croyons que les choix que nous faisons à propos de nos aliments, d'où ils proviennent et comment ils sont faits ont un impact direct sur la santé et le bonheur de la collectivité. Maintenant en pleine croissance, nous souhaitons agrandir notre famille de plus de 150 passionnés(es) afin de continuer à cultiver et faire grandir cette idée.

Alimentation Maison est à la recherche de bouchers qui, en collaboration avec le chef exécutif, auront à cœur de valoriser les produits de boucherie dans son tout nouveau concept de Marché restaurant.

Responsabilités :

- Développer des recettes de boucherie en collaboration avec le chef exécutif;
- Devenir un expert quant aux provenances et aux propriétés des produits;
- Offrir un service à la clientèle personnalisé et se démarquer en offrant une variété innovatrice de produits frais et de qualité;
- Supporter une culture basée sur le travail d'équipe et l'expérience client.

Exigences du poste :

- Un minimum de 3 à 5 ans en tant que Boucher;
- Solidement engagé à faire vivre une expérience à nos clients.

Habilités

- Demeurer ouvert aux nouvelles pratiques et cultiver sa curiosité;
- Sociable et rassembleur;
- Carnivore dans le tapis.