



Charcutier

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 d'un **charcutier** pour son tout nouveau concept de Marché restaurant. Sous la supervision du Chef exécutif, le Charcutier aura comme mandat de développer des produits de charcuterie sans nitrite ultra savoureux et les faire découvrir avec passion à notre clientèle.

Responsabilités :

- Développer une gamme de charcuterie à l'affût des dernières tendances ;
- Prévoir les productions requises en fonctions de l'achalandage et des saisons ;
- Réaliser la salaison et le fumage de la viande et toutes autres transformations ;
- Optimiser les rendements des matières premières en collaboration avec le chef exécutif et le boucher ;
- Établir une relation client chaleureuse et conviviale.

Exigences du poste :

- 2 ans d'expérience ou plus en boucherie ou charcuterie (ou en cuisine mais t'es mieux d'être motivé);
- Solidement engagé à faire vivre une expérience à nos clients.

Habilités :

- Être passionné, mais vraiment beaucoup ;
- Exercer un leadership sur ses employés et collègues ;
- Demeurer ouvert aux nouvelles pratiques et cultiver sa curiosité ;
- Sociable et rassembleur ;
- Tattoos de préférence 😊