Coupeur de viandes

Référence	55661474701
Employeur	Costco Wholesale Canada Ltd.
Lieux	112 emplacements au Canada
Date de relevé	26 novembre 2026 · fiche sans date

Costco accepte les candidatures pour constituer des bassins en vue de besoins possibles au cours des 90 prochains jours.

Le poste

Coupe, pare et prépare la viande crue pour la vente, en utilisant une scie, des couteaux, un broyeur, un attendrisseur, l'appareil pour attacher les rôtis et une trancheuse automatique, en plus de tous les devoirs d'un aide-commis aux viandes.

Responsabilités

- Inspecter et assembler l'équipement désinfecté le soir précédent. Retravaille et remettre les stocks sur les présentoirs pour répondre aux besoins de la production journalière et faire la rotation des produits.
- Recevoir et faire la rotation de la viande dans la chambre froide. Numériser les stocks, les retravailles et les détruits.
- Transporter des caisses de viande pouvant peser jusqu'à 36 kg (80 lbs), les prendre de la chambre froide et en vider le contenu dans l'aire de découpage et autre aire de préparation des viandes.
- Couper et parer la viande selon les spécifications de Costco en utilisant une scie à ruban, des couteaux ou un trancheur automatique. Faire fonctionner la machine à attendrir et celle à attacher les rôtis. Suivre les procédures de sûreté et de sécurité.
- Faire fonctionner un hachoir. Mettre la viande dans la partie supérieure de l'appareil et vérifier le contenu en gras de chaque charge obtenue du hachoir. Suivre les procédures appropriées de production du service et respecter les normes de qualité et d'uniformité du produit fini.
- Transférer les viandes tranchées et hachées dans des plateaux de styromousse. Charger les plateaux de styromousse dans un grand plateau de plastique et placer le tout dans une grande étagère roulante pour emballage. Aider à l'emballage. Aider à remplir le présentoir de viande selon le plan du gérant des viandes touchant la présentation et le marchandisage du produit.
- Garder les lieux propres et désinfectés toute la journée. Effectuer des tâches exigées par le code d'hygiène, les normes de propreté, par exemple, et le maintien des températures adéquates Suit toutes les normes des procédures de salubrité.
- Effectuer l'entretien régulier de la machinerie, de l'équipement et des outils.
- Installer et s'occupe de la présentation des tournées de produits de la mer comme décrit dans le manuel des tournées des fruits de la mer de Costco.
- Fournir un service aux membres rapide et courtois.

Soutien occasionnel

- Prêter main-forte aux autres services de l'entrepôt selon les besoins.

Profil recherché

- Formation · Un diplôme d'études secondaires ou un DEP est souhaité.
- Permis et certifications · Certification en salubrité alimentaire de Costco - Niveau 1 requis le premier jour de l'embauche.
- Expérience · Expérience en coupe de viande requis
- Compétences · Réussite du test de coupe des viandes de Costco.

Copyright © 2000 - 2026 by Cadient LLC. Tous droits réservés. - Tous droits réservés © 2026 - optimisé par novijob™

novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com

Langues

- La maîtrise de l’anglais à l’oral et à l’écrit est exigée pour les postes situés hors Québec.

Emplacements au Canada

Québec

CHICOUTIMI · SAINTE-FOY · MONTRÉAL (2 établissements) · LAVAL · ANJOU · POINTE-CLAIRE · BOISBRIAND · SAINT-BRUNO-DE-MONTARVILLE · Sherbrooke · QUÉBEC · SHERBROOKE - ANCIEN · DRUMMONDVILLE · CANDIAC · VAUDREUIL-DORION · TERREBONNE · BOUCHERVILLE · Rimouski · BROSSARD · TROIS-RIVIÈRES O. · Gatineau · SAINT-JÉRÔME · LÉVIS

Terre-Neuve-et-Labrador

ST. JOHN'S

Colombie-Britannique

PRINCE GEORGE · NANAIMO · RICHMOND · COURTENAY · BURNABY (2 établissements) · SURREY · PORT COQUITLAM · KAMLOOPS · ABBOTSFORD · LANGFORD · LANGLEY · KELOWNA · VANCOUVER

Ontario

ANCASTER · PETERBOROUGH · NW Toronto · Brantford · OSHAWA · SCARBOROUGH · Ottawa (3 établissements) · AJAX · BARRIE · RICHMOND HILL · South London · NORTH OSHAWA · TORONTO · E. WINDSOR · MISSISSAUGA (3 établissements) · KINGSTON · GUELPH · KITCHENER · WOODBRIDGE · WINDSOR · NIAGARA FALLS · ETOBICOKE · GLOUCESTER NEW · Orillia · Kanata · Wasaga Beach · MARKHAM (2 établissements) · Stoney Creek · BRAMPTON · LONDON (2 établissements) · Vaughan · Waterloo · Newmarket · BURLINGTON · Thorncliffe Park (Toronto) · ST. CATHARINES · SUDBURY

Manitoba

WINNIPEG (3 établissements) · Winnipeg

Alberta

CALGARY (5 établissements) · EDMONTON (4 établissements) · LLOYDMINSTER · RED DEER · SHERWOOD · Nisku · ST. ALBERT · OKOTOKS · Tsuut'ina · MEDICINE HAT · GRANDE PRAIRIE · LETHBRIDGE

Nouveau-Brunswick

SAINT JOHN · FREDERICTON · MONCTON

Nouvelle-Écosse

DARTMOUTH · HALIFAX

Saskatchewan

SASKATOON · REGINA · Saskatoon

Pour postuler

Sur le portail des carrières de Costco Canada, recherchez « Coupeur de viandes » et choisissez un emplacement.

novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com

Copyright © 2000 - 2026 by Cadient LLC. Tous droits réservés. - Tous droits réservés © 2026 - optimisé par novijob™