Viandes et poisson - Commis, viandes

Emplacement(s)	Toronto, Ontario — Canada
Publication / référence	2026-10-05 — Dayforce 19637 / demande 4099
Bannière / langue du texte	Sobeys / FR
Rémunération source	17,95 CAD / heure

Texte intégral de l’offre

Entamez une carrière gratifiante chez Sobeys inc., l’un des 100 meilleurs employeurs au Canada, où vos talents contribuent à notre engagement en matière d’excellence et de communauté.

Ce qui était au départ une entreprise de livraison de viande à Stellarton, en Nouvelle-Écosse, compte aujourd’hui plus de 128 000 employés de magasins corporatifs et franchisés. Sobeys Capital inc. et ses partenaires franchisés et affiliés indépendants exploitent plus de 1 500 magasins dans les dix provinces. Que vous nous connaissiez sous le nom de Sobeys, Safeway, IGA, Foodland, FreshCo, Thrifty Foods, pharmacies Lawtons, Voilà ou d’une autre de nos bannières, nous formons une seule et même grande équipe.

Prêt à repartir à zéro?

Vous traiterez directement avec les clients et répondrez à leurs questions sur tout, de la cuisson aux valeurs nutritives. Nos commis hautement qualifiés du rayon boucherie sont formés ici pour préparer les coupes de qualité exceptionnelle sur lesquelles Safeway a bâti sa réputation. Faites partie de l’équipe qui offre à notre clientèle nos produits parmi les plus populaires.

Voici comment vous contribuerez à changer les choses :

Expérience

- La préférence sera accordée aux candidats et candidates qui possèdent de l’expérience avec les produits de boucherie ou de poissonnerie
- Une formation propre à Safeway sera offerte

Principales responsabilités

- Respecter les procédures, les normes et les politiques de l’entreprise dans toutes les situations
- Accueillir les clients de façon polie et amicale
- Offrir un service à la clientèle de qualité supérieure, conformément aux programmes de Safeway
- Entretenir et préparer les présentoirs conformément aux programmes de Safeway
- Rédiger des commandes
- Recevoir les produits et en effectuer la rotation
- Remplir les comptoirs et vitrines de produits de boucherie et de poissonnerie
- Utiliser une emballeuse manuelle et une balance
- Établir les prix des produits de boucherie et de poissonnerie
- Nettoyer et assainir la zone de travail
- Manipuler des poissons et fruits de mer crus et cuits

Vos qualités et atouts :

Connaissances, compétences et aptitudes requises

- Capacité à apprendre rapidement
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique

- Grande motivation et esprit d’équipe
- Capacité à communiquer de façon claire et concise, tant à l’oral qu’à l’écrit
- Solides qualités en matière de service à la clientèle
- Travaille de façon sécuritaire et responsable
- Capacité à travailler dans un environnement froid
- Capacité à travailler selon un horaire variable
- Disponibilité en soirée et la fin de semaine fortement encouragée
- Doit être disponible à tout moment le dimanche (Alberta seulement)
- Exigences physiques (Très rare : pas chaque jour, Rare : de 0 à 5 % du quart, Occasionnel : de 6 à 33 % du quart, Fréquent : de 34 à 66 % du quart, Constant : de 66 à 100 % du quart)
- Levage constant d’articles allant jusqu’à 20 livres
- Levage occasionnel d’articles de 20 à 50 livres
- Nécessité constante d’agripper des articles
- Besoin fréquent de se tenir debout, se pencher, marcher, se tourner, transporter des articles, pousser ou tirer
- Exposition occasionnelle au froid

Pour en savoir plus sur notre histoire et notre culture :

Qui nous sommes | Pourquoi travailler avec nous

Récompenses globales

Nous offrons un programme de récompenses globales conçu pour soutenir nos coéquipiers au travail comme dans leur vie personnelle. Selon le poste et l’admissibilité, les coéquipiers peuvent avoir accès à des avantages sociaux comprenant l’assurance maladie et dentaire, des programmes d’épargne et de retraite incluant un régime d’actionnariat des employés, un rabais de 10 % en magasin dans les bannières participantes, l’accès à des services de soins de santé virtuels et à un programme d’aide aux employés et à leur famille, des occasions d’apprentissage et de développement, un complément aux prestations de congé parental ainsi que des vacances payées.

Sobeys s’engage à offrir une structure de rémunération flexible, équitable et concurrentielle afin de soutenir la performance et la croissance. Pour en savoir plus sur cette occasion, y compris la fourchette salariale prévue conformément aux lois sur la transparence salariale lorsque celles-ci s’appliquent, veuillez cliquer sur le bouton « Je suis intéressé(e) » ou « Postuler » ci-dessus. La rémunération individuelle est déterminée en fonction des qualifications, de l’expérience et de l’équité interne dans la fourchette prévue.

Renseignements supplémentaires

Il faut également savoir que les offres d’emploi de notre organisation peuvent être publiées sur des sites Web externes. Il en va de même pour les informations sur la rémunération fondées sur des postes et des marchés de référence comparables. Ces chiffres sont fournis à des fins de comparaison générale seulement et ne sont ni diffusés ni vérifiés par notre organisation.

Nous pourrions avoir recours à des outils d’intelligence artificielle (IA) pour accélérer le processus de sélection, d’évaluation et de recrutement des candidates et candidats. Ces outils d’IA ne prennent pas de décisions de recrutement au nom de l’entreprise. Ces décisions sont prises par nos équipes de recrutement.

Sobeys s’engage à offrir des processus d’embauche accessibles et inclusifs. Nous collaborerons avec les candidats qui demandent des mesures d’adaptation à toute étape du processus de recrutement.

Remarque : Les personnes dont la candidature est retenue devront fournir des documents prouvant leur admissibilité légale à occuper le poste pendant le processus d’intégration. Les documents seront évalués par l’employeur avant le début du travail.

Emplacements indiqués par la source

22 Fort York Blvd, Toronto, ON M5V 3Z2, Canada

Consulter l’offre et postuler

Offre originale et candidature

Toutes les offres Sobeys

Qui nous sommes

Date de fin annoncée : non précisée dans les métadonnées publiques.

Texte public reproduit dans sa langue originale. Les informations de synthèse et notes de transcription sont séparées. Les avantages restent soumis aux conditions du texte source. L’annonce peut être retirée avant la date de fin.