

Commis à la production
Poissonnerie - Unipêche MDM

Lieu de travail: 66 avenue du Quai, Paspébiac (G0C 2K0)

Type de poste: Temps plein- saisonnier

Date de début : dès que possible

Salaire : 18.75\$/heure

Conditions :

- Formation fournie en emploi
- Aucune expérience requise

Tâches principales :

- Nettoyer et préparer le poisson et les crustacés
- Préparer des commandes spéciales
- Préparer des assortiments spéciaux de fruits de mer pour l'étalage
- Préparation alimentaire
- Mesurer ou peser les produits
- Décortiquer des homards et d'autres crustacés et en retirer la chair
- Couper, nettoyer et parer le poisson et les fruits de mer avant la mise en vente ou le conditionnement
- Conditionner les filets pour l'emballage ou la congélation
- Diviser les denrées en portions et les envelopper
- Préparer et faire cuire des repas ou des aliments de spécialité
- Nettoyer la cuisine et les espaces de travail
- Régler et manœuvrer des machines pour mettre en boîte, en sac, en caisse ou emballer de toute autre manière les produits du poisson et de fruits de mer

Seuls les candidats résidant actuellement au Canada et légalement autorisés à y travailler seront pris en considération.

Comment postuler: Veuillez faire parvenir votre CV à : recrutement@unipeche.ca