



Nous recrutons !

Pour renforcer notre équipe, nous recherchons :

Un(e) boucher(ère) charcutier(ère) qualifié(e) à 100% pour son secteur fabrication Un(e) boucher(ère) charcutier(ère) qualifié(e) à 100% dans la boucherie (canton VD et VS)

Votre profil :

- ✓ Vous avez un CFC en boucherie-charcuterie ou CAP-BEP de charcutier
- ✓ Vous avez une expérience significative dans la production de charcuterie
- ✓ Vous êtes motivé(e), consciencieux (se), organisé (e), dynamique et polyvalent
- ✓ Vous êtes serviable et de bon contact
- ✓ Vous aimez le travail de façon autonome et en équipe
- ✓ Pour les sites de vente : expérience dans la vente /lieu travail en VD et VS

Entrée en fonction de suite ou à convenir

Si vous vous reconnaissez dans ce profil et êtes prêt(e) à vous investir dans cette activité **à long terme dans une entreprise familiale**, si vous avez un permis de travail valable ou en cours de demande, nous vous prions d'envoyer votre offre, CV et lettre de motivation :

Nous vous offrons :

- ✓ Une place stable et une bonne ambiance de travail
- ✓ Tous les avantages sociaux d'une entreprise familiale et active
- ✓ Un travail intéressant et varié dans lequel les valeurs humaines sont prioritaires
- ✓ Horaires variables

Les tâches :

- ✓ Préparation des charges de matières premières
- ✓ Hachage, pétrissage, blitzage (cutter)
- ✓ Travail occasionnel au poussoir
- ✓ Des connaissances en cuisson et fumaison sont un plus
- ✓ Préparation des épices
- ✓ Service vente clientèle

Suter Viandes SA, Ressources Humaines, email : patricia.locher@suterviandes.ch