COUPEURS DE VIANDE ET POISSONNIERS

CNP 65202: COUPEURS DE VIANDE ET POISSONNIERS – COMMERCE DE GROS ET DE DÉTAIL

Coupent, parent, préparent et emballent des morceaux de viande, de volaille et de poisson qui sont vendus par des détaillants ou des grossistes en produits alimentaires.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS

Modestes

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

34

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

16,10 $

15,30 $ **FAIBLE**

18,00 $ **HAUTE**

NIVEAU DE SCOLARITÉ

Un diplôme d'études secondaires ou une formation en cours d'emploi

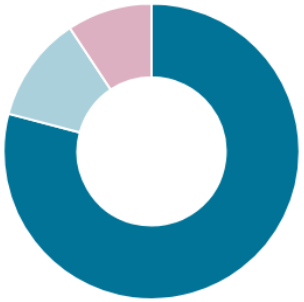
EMPLOYÉS

233

SALAIRE MOYEN

38 000 $

Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

79,1 %	Commerce de détail
11,6 %	Fabrication
S.O.	S.O.
9,3 %	Toutes les autres industries

EMPLOI SELON L'ÂGE

9,5 %	15-24
16,7 %	25-34
16,7 %	35-44
21,4 %	45-54
21,4 %	55-64
14,3 %	65+

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Découpeur/Découpeuse De Viande - Commerce De Gros Ou De Détail
- Découpeur/Découpeuse De Viande Dans Un Supermarché

FONCTIONS PRINCIPALES:

Ce groupe exerce une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- hacher les viandes crues et trancher les viandes cuites à l'aide de hachoirs électriques et de machines à découper;
- couper, peser, emballer, étiqueter et fixer le prix des viandes, produits carnés, poissons et fruits de mer destinés à la vente;
- suggérer aux consommateurs des produits complémentaires et / ou de remplacement;
- vérifier de la qualité des viandes, poissons et fruits de mer, les dates de péremption et assurer la rotation des produits;
- assurer de l'entretien du matériel, des présentoirs et de l'aire de travail.

Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.