

Poste Assistant(e)-Gérant(e) du département de la Boucherie
Temps plein 40 heures (disponible dès maintenant)
AVEC EXPÉRIENCE DE TRAVAIL



Description du poste:

L'assistant(e)-gérant(e) du département de la viande a le mandat de soutenir le gérant de boucherie afin d'offrir à la clientèle un service rapide et de qualité. Il assiste le gérant de boucherie dans la réalisation des activités de gestion de façon à accroître les ventes et à maximiser les profits. Il supervise également l'équipe des bouchers.

Responsabilités et activités :

- Encadre son équipe de travail par la définition d'objectifs, la communication des attentes, la formation, la mobilisation et l'évaluation de son personnel afin d'atteindre les résultats attendus;
- Assure la mise en œuvre d'un service à la clientèle qui atteint et respecte les standards de qualité établis;
- Applique les politiques, les procédures et les normes, notamment en ce qui concerne l'hygiène, la santé et sécurité, et veille à leur application au sein de son équipe;
- Soutient le gérant de boucherie sur le plan de la gestion des achats, des inventaires et de la productivité salariale selon les normes établies afin d'assurer le prêt aux affaires;
- Gère la prévention des pertes (gaspillage, vols, pertes d'inventaires, bris);
- Respecte les budgets alloués;
- L'assistant gérant a le mandat d'offrir en tout temps un service à la clientèle hors pair.
- Il doit voir à la production des coupes, de façon à présenter des produits de qualité aux consommateurs, et ce, en respectant les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur.
- Il agit à titre de spécialiste en la matière auprès de la clientèle. L'assistant gérant assure les fonctions de réception et d'entreposage de la marchandise selon les normes établies.
- Il participe à toutes les tâches opérationnelles de son rayon, il assure la production des coupes selon la planification établie et selon les demandes des clients.
- Il doit promouvoir les ventes en suggérant aux consommateurs des produits complémentaires et/ou de remplacement.

*La liste des activités n'est pas exhaustive. Elle est indicative de la nature de la responsabilité.

Requis:

- Expérience à titre d'assistant gérant en boucherie
- Le service à la clientèle est la priorité
- Communication et esprit d'équipe
- Dynamique et capable de travailler sous pression

Expérience:

Gestion d'équipe: 1 an (Obligatoire)

Boucherie: 1 an (Obligatoire)

Avantages

- Rémunération : 25,00\$ par heure
- Poste offert temps plein 40 heures par semaine;
- Horaire de jour uniquement;
- Disponibilité demandée de fins de semaine (horaire sur rotation);
- Expérience de travail essentielle pour ce poste;
- Uniforme et souliers à cap d'acier fournis;
- 15% de rabais sur les achats offert après 3 mois;
- Assurances collectives et avantages sociaux offerts après 3 mois.

Rémunération supplémentaire : Primes

Postulez en envoyant votre CV au iga00410comptabilite@sobeys.com

Au plaisir de vous compter parmi l'équipe du IGA Famille Laflamme !

