

COMMIS DE CHOCOLATERIE

Relevant du gérant de succursale, le commis a pour mandat la satisfaction des clients tout en respectant les standards de l'entreprise en matière de service à la clientèle. Le commis a pour travail principal de prendre des commandes à la caisse, de préparer les commandes des clients en glacerie ou en boutique, de même que de garder son environnement de travail propre en tout temps.

LA MISSION D'ÉLITE

SI VOUS L'ACCEPTÉZ

- Satisfaire les clients en exécutant les tâches de préparation et de service au comptoir
- Offrir un service constant conformément aux menus et fiches techniques établis
- Adapter son rythme de travail en fonction des besoins de l'équipe et de la clientèle
- Participer à la réception des marchandises
- Être responsable de la qualité de son service
- Contribuer à la cohésion et la motivation de l'équipe, proposer des améliorations dans l'organisation du travail
- Comprendre et respecter les normes de qualité, d'hygiène, d'entretien et de santé-sécurité de l'entreprise

SUPER-POUVOIRS RECHERCHÉS

- Bon esprit d'équipe
- Passionné pour le service client
- Dynamisme
- Polyvalence

