



Partageemploi

TITRE DU POSTE : Boucher-ère – Épicerie

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Sommaire :

Le boucher a le mandat d'exécuter les différentes tâches opérationnelles de son rayon de façon à optimiser la qualité des produits et services demandés par les consommateurs. Il offre à la clientèle un service exceptionnel en tout temps.

Responsabilités :

- Assure les fonctions de réception et d'entreposage de la marchandise selon les normes établies;
- Participe à toutes les tâches opérationnelles de son rayon;
- Assure la production des coupes selon la planification établie;
- S'assure d'offrir à la clientèle un service exceptionnel, courtois et efficace en tout temps;
- Utilise de façon sécuritaire et efficace, l'équipement et les diverses fournitures;
- Applique les politiques et procédures au niveau de l'entreposage, de l'emballage et de l'étiquetage des produits, respecte les normes d'hygiène gouvernementales ainsi que les normes de santé et sécurité au travail;
- Nettoie et maintient propre son espace de travail;
- Est vigilant afin de minimiser les pertes, le gaspillage et les bris de marchandises;
- Promouvoir les ventes en suggérant aux consommateurs des produits complémentaires et/ou de remplacement;

Exigences requises :

- Vous êtes détenteur d'un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent; une formation en boucherie dans une école reconnue serait un atout;
- Vous avez un minimum de 2 ans d'expérience à titre d'apprenti boucher ou de boucher;
- Le service à la clientèle est votre priorité;
- Vous favorisez la communication et l'esprit d'équipe;
- Vous êtes disponible en fonction des heures d'ouverture du commerce et selon des horaires variés;

Contactez :

Florence Bégin

fbegin@partageemploi.org

Spécialiste en Gestion Talents 819.774.3889 poste 252