

Fonction : Responsable comptoirs traiteur et boucherie chez färm.Iln

Tu es amené à venir rejoindre l'équipe traiteur/boucherie déjà en place et y prendre un rôle de coordinateur qui consiste, en coopération avec les autres membres de l'équipe, la gérante et la coordinatrice traiteur du groupe färm, à :

Gestion commerciale des comptoirs

- Accueillir, fidéliser et informer le client
- Participer aux différentes animations commerciales
- Implémenter la communication en rayon
- Développer le chiffre d'affaire en mettant en valeur les produits et promotions, et en travaillant l'assortiment en partenariat avec la gérante et la coordinatrice traiteur du groupe färm
- Connaître les différents produits traiteur : préparations, fromages, fournisseurs, origines,...
- Connaître les différents produits boucherie : pièces de viande, charcuterie, préparations,...
- Travailler avec l'équipe et la coordinatrice traiteur pour le développement de l'assortiment en phase avec les valeurs de l'entreprise et les souhaits des clients
- Optimiser son rayon en suivant les indicateurs de performance commerciale, sous la responsabilité du gérant et en partenariat avec la coordinatrice traiteur.
- Assure l'ensemble des tâches de vendeur : montage/démontage des rayons, réalisation de quelques préparations, conseil client,...

Gestion d'équipe

- Animer et coordonner l'équipe (organisation de réunions, attribution tâches/missions, suivi réalisation objectifs smart)
- Former les équipes à l'expertise de terrain: vendeur et réassortisseur
- Anticiper les besoins de l'équipe en termes de besoins et formation
- Gestion des horaires, planning et congés
- Gestion des étudiants (heures prestées)

Gestion logistique

- Assurer la gestion logistique des rayons: inventaire, réassort, rangement, étiquetage,...
- Assurer les commandes et le réassort de son rayon
- Encoder les pertes, demander les notes de crédits et retour fournisseurs.
- Assurer la présentation parfaite en tout temps des rayons

Procédures

- Assurer le suivi, la révision et la mise en place des procédures internes
- Observer et appliquer minutieusement les règles d'hygiène
- Être garant pour son équipe et le rayon des procédures et bonnes pratiques d'hygiène
- Responsable vis-à-vis de l'AFSCA et des organismes de contrôle