

CHEF BOUCHER (H/F)



PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

Les magasins Biocoop-Croq'Bio sont organisés en coopérative de consommateurs depuis 1982. Nous mettons un point d'honneur à ce que nos magasins soient des lieux d'échanges et de sensibilisation où il y règne une ambiance conviviale.

Demain notre magasin nord, occupera une nouvelle cellule dans un ensemble commercial premium à l'entrée de la ville de La Roche sur Yon. Notre équipe évoluera dans une surface de 425 m² offrant une large gamme de produits issus d'une agriculture bio. Nous accueillerons un nouveau rayon charcuterie-boucherie artisanal approvisionné en priorité auprès de producteurs locaux.

Si vous souhaitez évoluer dans une entreprise à taille humaine et que vous êtes sensible au respect de l'Homme et son environnement, rejoignez notre équipe de vendeurs impliqués et dynamiques !



DESCRIPTION DU POSTE

- Vous assurez toute la préparation artisanale du produit (de la réception de la carcasse à la mise en rayon du produit découpé).
- Vous assurez la gestion économique du rayon (suivi de stock, calcul des marges, suivi du CA et analyse)
- Vous assurez la tenue et la dynamique commerciale du rayon
- Vous assurez la vente des produits
- Vous assurez le service aux clients
- Vous assurez le suivi hygiène du rayon et la traçabilité



PROFIL DU CANDIDAT RECHERCHE

- Vous avez une expérience réussie en tant que chef boucher avec, idéalement, une connaissance de la filière bio.
- Vous êtes souriant (e), vous avez un excellent relationnel avec les clients, vos fournisseurs et vos collaborateurs.
- Vous êtes rigoureux et respectueux des règles d'hygiène
- Vous êtes force de proposition pour le développement de votre rayon
- Vous aimez travailler en équipe
- Vous êtes disponible du lundi au samedi

CDI - Temps complet 39h hebdomadaire à compter d'avril 2020

Lieu : 91 rue Philippe Lebon – La Roche sur Yon

Rémunération selon convention collective 3244

Merci d'adresser CV et LM à M.HILLAIRET – croqbionord@croqbio.com