

## Commis boulangerie

### DESCRIPTION DE LA FONCTION

#### Sommaire :

Le commis de boulangerie a le mandat d'accroître la clientèle et les ventes de son rayon. Il reçoit, agence et place les différents produits de son rayon de façon à maintenir l'espace de travail propre et attrayant.

#### Responsabilités :

- Assure les fonctions de réception et d'entreposage de la marchandise selon les normes établies;
- Emballe, étiquette et effectue les changements de prix des produits selon les normes établies;
- Place la marchandise dans les comptoirs et les étalages;
- Assure la rotation de tous les produits;
- Offre un service à la clientèle exceptionnel et attentionné;
- Promeut les ventes en suggérant aux consommateurs des produits complémentaires ou de remplacement;
- S'assure de l'utilisation sécuritaire et efficace de l'équipement et des diverses fournitures;
- Nettoie et maintient propre l'espace de travail, les comptoirs et les tablettes;
- Respecte les normes établies de sécurité et de salubrité alimentaire;
- Est vigilant afin de minimiser les bris et les pertes de marchandises;
- Autres tâches connexes.

#### Exigences requises :

- Vous êtes détenteur d'un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent;
- Vous avez un minimum de 6 mois d'expérience dans un commerce de détail ou dans le rayon pertinent;
- La maîtrise des tâches de réception, de production et d'étalage représentent des atouts de grandes valeurs;
- Vous possédez de grandes capacités de communication et êtes attentif aux besoins de la clientèle;
- Vous possédez de grandes habiletés techniques dans le rayon approprié;
- Votre personnalité se distingue par votre dynamisme, votre entregent et votre débrouillardise;
- Être disponible en fonction des heures d'ouverture du commerce et selon des horaires variés.

#### Salaire :

Selon expérience

*Aux fins de cet affichage, le masculin est utilisé afin d'alléger le texte. Ce poste est ouvert également aux hommes et aux femmes*