

AFFICHAGE DE POSTE

BOUCHER – Temps complet

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Sommaire :

Chez IGA, le boucher a le mandat d'offrir en tout temps un service à la clientèle hors pair. Il doit voir à la production des coupes, de façon à présenter des produits de qualité aux consommateurs et ce, en respectant les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur. Il agit à titre de spécialiste en la matière auprès de la clientèle.

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;
- Promouvoit les ventes en suggérant aux consommateurs des produits complémentaires et/ou de remplacement;
- Autres tâches connexes

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;
- Votre personnalité se distingue par votre entregent, votre dynamisme et votre capacité à travailler sous pression.

Merci d'envoyer votre CV à l'attention de Sophie Le Breton à : tra08793ressourceshumaines@sobeys.com