Affichage interne/externe

GÉRANT(E) DE LA BOULANGERIE

Principales responsabilités

Relevant directement de la directrice générale, le gérant de la boulangerie agit à titre de cadre responsable du département de la boulangerie. Plus précisément, il a les responsabilités suivantes :

- Participe activement aux comités de direction (orientations selon les lignes directrices du CA, résultats financiers, budgets, enjeux quotidiens de gestion et enjeux stratégiques);
- Effectue les différentes activités de gestion à l'intérieur de ses rayons;
- Respecte les normes et l'image de la bannière;
- Assure la mise en œuvre d'un service à la clientèle exceptionnel;
- Gère les politiques et procédures, respecte les normes d'hygiène gouvernementales ainsi que les normes de santé et sécurité au travail et fait en sorte qu'elles soient appliquées et respectées de façon uniforme par tous les employés de ses rayons;
- Crée un climat favorisant la confiance et la communication à l'intérieur de son équipe;
- Gère la prévention des pertes (gaspillages, vols, pertes d'inventaires, bris);
- Assure la gestion des ressources humaines au sein de son département (embauche, assignation, discipline, congédiement, formation, motivation, etc.);
- Définit les objectifs et communique clairement ses attentes à son équipe de travail tout en lui transmettant la rétroaction nécessaire à l'amélioration continue et en l'encadrant de façon à produire les résultats escomptés;
- S'assure que les achats, inventaires et listes de prix soient cohérents avec les objectifs établis par la Direction et répondent aux attentes quant au prêt aux affaires;
- Établit, en collaboration avec la direction, les budgets relatifs à ses rayons et s'assure qu'ils sont respectés;
- Effectue les horaires de travail en collaboration avec le(la) chef(fe) de service;
- Responsable de la rentabilité du département sous sa supervision (imputabilité);
- Négocie des ententes avec les fournisseurs (pouvoir d'engager la responsabilité de la COOP);
- Participe aux tâches opérationnelles en soutien à son équipe lorsque nécessaire ;
- Autres tâches connexes.

Exigences

- Vous avez de l'expérience dans un commerce de détail ou dans le rayon pertinent;
- Le service à la clientèle est votre priorité;
- Vous possédez de grandes habiletés et aptitudes techniques dans la boulangerie;
- Votre personnalité se distingue par votre dynamisme, votre esprit innovateur et votre leadership;
- Votre expérience en gestion représente un atout de grande valeur;
- Un diplôme d'études collégiales serait un atout.

Conditions de travail

Rémunération : selon l'expérience et les compétences
Horaire hebdomadaire : 40 heures variables, principalement de jour sur semaine, mais aussi en soirée et la fin de semaine
Régime d'épargne retraite
Assurances collectives
Journées mobiles et de maladie

Seules les candidatures retenues pour une entrevue seront contactées. Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae à :
sophie.lebreton@sobeys.com