

FICHE DE POSTE

EPICIER-E GESTIONNAIRE ASSOCIE-E



Le Comptoir a ouvert ses portes en juin 2019, 16 mois après la création de l'Association qui lui a donné vie, avec la vocation de promouvoir une alimentation biologique, locale et rendre ainsi accessible le bien manger à tous. Il s'engage et soutient les producteurs et partenaires locaux avec lesquels il collabore, proposant une large gamme de produits. Certifiée bio, le Comptoir prend ses statuts coopératifs en janvier 2021, avec une équipe de 3 épicières associées en 2024. Il est adhérent du GRAP (Groupement Régional d'Alimentation de Proximité). Le Comptoir de Chautagne recherche aujourd'hui un-e épicier-e gestionnaire associé-e.

MISSIONS PRINCIPALES :

- Réaliser la vente de produits alimentaires et non alimentaires, locaux et/ou biologiques.
- Assurer la gestion et le développement commercial du magasin

1. RELATION CLIENT

- Accueillir, informer et conseiller la clientèle
- Valoriser l'espace de vente, effectuer le réassortiment et la vente des produits
- Gérer la caisse, l'ouverture et fermeture du magasin
- Suivre les commandes clients

2. COMMUNICATION

- Etre à l'aise avec les outils informatiques
- Communiquer sur les réseaux sociaux
- Mettre à jour le site Internet
- Rédiger et diffuser la Newsletter

3. QUALITE & LOGISTIQUE

- Entretien des équipements, l'espace de vente (nettoyage) et les espaces extérieurs
- Effectuer le suivi de la certification Bio
- Contrôler l'état de conservation des denrées périssables
- Retirer les produits à date ou périmés
- Participer à l'inventaire
- Contrôler l'état des stocks et définir les besoins en réapprovisionnement
- Effectuer les commandes fournisseurs, la réception et le contrôle des marchandises

4. GESTION

- Contribuer à la gestion et au développement de l'activité
- Effectuer le règlement des factures fournisseurs
- Assurer le lien avec les services supports (Comptabilité, Juridique, RH...)
- Suivre un portefeuille de fournisseurs

5. VIE DE L'ENTREPRISE

- Participer activement aux réunions et partager les décisions
- Elaborer et suivre un planning
- Réaliser les tâches administratives : gestion des mails, appels et messagerie.
- Faciliter la communication et les échanges entre coopérateurs
- Contribuer à la vie du Réseau (manifestations, évènements, groupes de travail...)

CONNAISSANCES :

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Chaîne du froid et stockage des produits alimentaires
- Gestes et postures de manutention
- Logiciel de gestion de stock
- Techniques de vente
- Caractéristiques produits

QUALITES REQUISES :

- Sensibilité au bio, au circuit court et au territoire
- Volonté d'entreprendre, de s'impliquer et développer l'activité dans un contexte coopératif
- Bon relationnel avec les clients, fournisseurs, producteurs et partenaires
- Savoir gérer les priorités et faire face aux imprévus
- Polyvalence
- Goût pour l'entrepreneuriat

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- Bonne ambiance de travail
- Station debout prolongée mais non statique
- Port et manutention de charges lourdes et encombrantes (max 25 kg)
- Travail le samedi (pas toutes les semaines)

PROPOSITION :

- CDD de 6 mois en vue d'un CDI en tant que Entrepreneur-euse salarié-e associé-e (CESA)
- Base de temps de travail : 35 heures hebdomadaires
- Salaire : SMIC horaire
- Prise en charge de la Mutuelle à 100%
- Prix préférentiels sur les achats en magasin
- Date de prise de poste : fin d'année. Début à définir ensemble

Pour postuler, envoyez vos candidatures (CV et lettre de motivation) avant le 1^{er} décembre :

contact@comptoir-chautagne.fr

Le Comptoir de Chautagne
172 C route de Jérusalem
73310 RUFFIEUX