

HOTE.SSE DE CAISSE POLYVALENT.E

Envie de rejoindre un pionnier de l'activité Primeur ? Une équipe professionnelle et professionnalisante ? Envie de contribuer au développement vitaminé d'une entreprise familiale, une entreprise raisonnée, respectueuse et connectée au vivant ? Alors postulez !!!

Depuis plus de 20 ans, AU PRIMEUR DU CHANTRE est une entreprise qui transmet son plaisir de partager les bons produits. Défiant les effets de mode, son expertise métier, qui n'est plus à prouver aujourd'hui, s'est fondée au fil des années. Fidèle aux terroirs et à l'esprit de l'entreprise, l'équipe consacre son énergie à garantir la qualité des produits, à assurer le lien entre le monde agricole et les attentes des clients et à proposer un service en quête d'excellence placé sous le signe du plaisir en offrant des produits sélectionnés à sa clientèle sensible aux goûts et au respect des productions.

Pour accompagner ses projets de développement, AU PRIMEUR DU CHANTRE recrute :

Employé.e caisse - 1 personne en CDI (temps plein et/ou temps partiel)

Vous êtes la première et la dernière personne à être en contact avec le client (voire la seule prise de contact).

Vous représentez le lien entre le magasin et le client et vous véhiculez l'image de l'entreprise (service, qualité, proximité).

Dans l'esprit PME, vous travaillez avec l'ensemble de l'équipe, des employés de vente à la direction.

Avoir la pêche, la banane et savoir ménager la chèvre et le chou sont trois facteurs clés de succès pour ce poste !

L'une de votre priorité est de **toujours apporter une réponse au client en proposant un service de qualité**. Pour cela, vous :

Accueillez, conseillez et orientez le client dans le magasin ;

Prenez en charge les attentes et les réclamations des clients et faites remonter leurs remarques ;

Fidélisez la clientèle par une relation personnalisée et suivie ;

Assurez le lien d'information entre les acteurs (clients, hiérarchie, collègues, fournisseurs, etc.) ;

Prenez connaissance des actualités (informations, implantation des produits dans le magasin, modifications des claviers d'encaissement) à chaque prise de poste et vous vérifiez les changements de prix ;

Réalisez les opérations d'encaissements tout en respectant les procédures ;

Responsable du fond de caisse, vous assurez des encaissements justes ;

Veillez à la bonne présentation, à la propreté et au rangement de la zone d'encaissement tout au long de la journée (présentoir de produits, etc.) ;

Préparez l'ouverture du magasin : mise en place du fond de caisse, mise en place des paniers, contrôler les changements de prix, préparer la zone d'encaissement et si besoin la surface de vente ;
Assurez la fermeture du magasin sur votre poste et ce qui l'entoure (fermeture du rideau, traitement des journaux invendus, nettoyage de la zone d'encaissement, etc.).

Aussi, et ça ne compte pas pour des prunes, vous gagnez en compétences en :

Participant à la mise en rayon des produits en respectant les consignes données par le responsable ;
Organisant et entretenant le coin dédié à la vente des fruits et légumes de second choix ;
Réceptionnant les produits (contrôler les bons de livraison, la qualité des produits, etc.) ;
Participant avec l'équipe, à l'entretien du magasin et des étals.

Le magasin est situé à 10 minutes de Valence, 1H15 de Lyon et 1H de Grenoble au Quartier Le Chantre, 1750 avenue de Provence, 26320 Saint-Marcel-lès-Valence.

Le lieu est non chauffé l'hiver et climatisé l'été.

Vous assurez votre poste essentiellement debout.

Le poste peut être proposé **en temps partiel ou à temps plein selon vos disponibilités.**

Le magasin est ouvert du mardi au samedi de 9H à 19H30 et le dimanche de 9H à 12H.

Vos horaires sont définis à l'avance selon un roulement sur 2 ou 4 semaines. Deux dimanches par mois sont travaillés.

Salaire selon expérience et défini par la grille de la convention collective 3237, convention collective des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé.

Les expériences dans les domaines de service ou de relation client idéalement dans le commerce alimentaire de détail, l'hôtellerie ou la restauration sont de bonnes bases pour assurer le poste.

Vous avez un goût prononcé pour les métiers de bouche, le domaine alimentaire et agricole, vous êtes sensibles aux fabrications et aux transformations des produits ?

Vous avez une appétence pour la gastronomie, la cuisine, et plus particulièrement les fruits et légumes, et les produits des terroirs (les saisons, les variétés, les spécialités régionales) ?

Vous connaissez les règles de calcul et de rendu-monnaie, la législation liée à l'encaissement (TR, alcool, etc.) ?

Vous savez suivre une procédure, vous avez le sens du commerce et vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité agroalimentaire ?

Ne poireautez-pas, postulez !

Merci d'envoyer votre candidature à rh@auprimeurduchantre.fr