

Fiche de poste : **VENDEUR(EUSE) EN MAGASIN**

1. DESCRIPTION DU POSTE

Le/la vendeur(euse) en magasin réalise la vente de produits alimentaires (frais et hors frais) selon la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et les objectifs commerciaux de l'enseigne, de l'entreprise.

Il/elle effectue la préparation (cuisson, coupe, réalisation de plateaux, ...) de produits frais.

De manière générale, le/la vendeur(euse) doit avoir une bonne présentation et représenter la Maison et ses valeurs (tradition, savoir-faire, convivialité, développement, modernité).

Il est important que le/la vendeur(euse) soit impliqué(e) dans son travail et qu'il sache prendre des initiatives en vue de perspectives d'évolution.

2. MISSIONS ET COMPÉTENCES REQUISES

	<i>MISSIONS</i>	<i>COMPÉTENCES</i>
VENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Accueillir le client - Identifier ses besoins et le conseiller sur les produits et services - Être à l'écoute du client et faire remonter les informations à l'ensemble de l'équipe - Faire de la vente additionnelle - Proposer au client les supports de communication mis en place - Effectuer les opérations d'encaissement 	<ul style="list-style-type: none"> - Argumentation commerciale - Techniques de vente - Procédures d'encaissement - Bon relationnel - Meticuleux et rigoureux - Dynamisme
MANIPULATION PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer la coupe de produits frais - Réaliser l'emballage de produits frais (entiers, en tranches ...) pour la vente directe ou pour des commandes 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de trancheuse - Techniques d'emballage et de conditionnement
LOGISTIQUE ET HYGIENE	<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner la marchandise qui vient de la cuisine et effectuer le stockage et le rangement des marchandises en réserve - Mettre en place les produits sur le lieu de vente - Contrôler l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes - Vérifier les dates limites de consommation - Effectuer l'entretien du magasin, du plan de travail et du matériel 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestes et postures de manutention - Chaîne du froid - Conditions de stockage de produits alimentaires - Règles de gestion de stocks - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

3. CONDITIONS D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

L'activité peut impliquer le port de charges.

Le port d'une tenue professionnelle (tablier, tee-shirt, ...) est requis.

Le/la vendeur(euse) peut être amené(e) à bouger à l'extérieur (exemple : buffets ...).

Il/elle sera amené(e) à être au magasin au moment de tournages télé, dégustations ..., par conséquent la bonne présentation est indispensable.