

La vigilance, le sens de l'esthétisme et la courtoisie sont des qualités importantes du ou de la commis aux mets préparés. Une belle présentation et la propreté des plats sont des facteurs déterminants de la vente des repas prêts-à-manger. Le ou la commis a donc une incidence importante sur les ventes de son rayon.

Tâches

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (marchés d'alimentation, magasins spécialisés) et selon l'expérience de l'employé(e). Elles se veulent une présentation générale du rôle du ou de la commis aux mets préparés.

En plus d'accomplir les tâches propres à leur rayon, le ou la commis aux mets préparés accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- Préparer, assembler, diviser en portions et emballer les mets;
- Minimiser les pertes (souci de rentabilité et de qualité constante);
- Emballer, peser et étiqueter les produits;
- Donner des conseils sur la conservation des produits;
- Mettre en valeur les produits;
- Surveiller la qualité des produits et les dates de péremption, et assurer la rotation des stocks.
- Approvisionner les étalages et en assurer l'esthétique;
- Vérifier la température adéquate des réfrigérateurs, des congélateurs et des fours.

Particularités

- Marchés d'alimentation et magasins spécialisés;
- Utilisation d'outils de travail propres au rayon;
- Horaire de travail variable (jour, soir et fin de semaine);
- Temps partiel et temps plein.

Expériences recherchées

- Formation en ligne Commis 101;
- Formation en ligne Commis aux mets préparés;
- Formation en entreprise après l'embauche;
- Aucune expérience requise.

Atouts importants

- AEP – Service à la clientèle.

Aptitudes

- Bien connaître les produits;
- Avoir de l'entregent;
- Faire preuve de vigilance;
- Avoir le sens de l'écoute et être en mesure de déterminer les besoins de la clientèle.

Intérêts

- Avoir le désir de satisfaire la clientèle;
- Avoir le désir de bien accomplir son travail;
- Aimer le travail manuel.

Gravir les échelons

- Assistant gérant/assistante gérante du comptoir de la préparation des mets préparés;
- Gérant/gérante du comptoir de la préparation des mets.

Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :



Épiceries



Spécialisés



Commerces de proximité