COMMIS BOUCHER.ÈRE (CNP 65102)



La productivité, l'entregent et le goût du service client sont des qualités importantes du ou de la commis à la boucherie. Responsable de la présentation des produits, il ou elle doit s'assurer que son rayon est attrayant pour attirer le regard de la clientèle. De plus, en raison de la variété de pièces de viande proposées, la personne joue un rôle de conseiller.ère important auprès de la clientèle.

Ce que vous apprendrez

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (épiceries, magasins spécialisés) et selon l'expérience de l'employé.e. Ainsi, le ou la commis à la boucherie accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- · Hacher, emballer, peser et étiqueter les viandes;
- · Préparer des marinades et des légumes;
- Préparer les plateaux et les étiquettes pour le comptoir gourmet;
- Déterminer les besoins de réapprovisionnement à l'aide de la liste de production;
- Démonter les comptoirs de présentation;
- Procéder au nettoyage complet des comptoirs.

Particularités

- · Épiceries et magasins spécialisés;
- Travail à l'intérieur;
- Lieu de travail généralement climatisé (certaines aires de travail peuvent être très froides);
- 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

- Aucune expérience requise;
- · Formation en entreprise après l'embauche.

Atouts

- · Formation en ligne: Commis 101;
- · Formation en ligne : Commis boucherie;
- AEP Service à la clientèle.

Aptitudes

- Avoir de l'entregent:
- Être vigilant.e;
- Avoir de la dextérité et de la minutie:
 - Avoir une bonne forme physique (le ou la commis à la boucherie doit être en mesure de soulever des boîtes pouvant aller jusqu'à 25 kilos et travailler debout).

Intérêts

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

Perspectives de carrière

- Boucher.ère;
- · Assistant.e gérant.e de la boucherie;
- · Géran.e de la boucherie;
- Propriétaire d'une boucherie.

Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :





Épiceries

Spécialisés