

COMMIS D'ÉPICERIE (CNP 65102)

L'organisation, la courtoisie et la vigilance sont des qualités importantes du ou de la commis d'épicerie. Principale responsable des produits non périssables, laitiers et en vrac, le ou la commis d'épicerie doit couvrir une grande surface afin d'assurer l'approvisionnement des tablettes, la gestion des stocks et la propreté des étagères. Ses gestes contribuent à l'expérience agréable de magasinage de la clientèle. Il ou elle est également fréquemment abordé par les clients à la recherche d'un produit.

Ce que vous apprendrez

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

- Réceptionner des marchandises en respectant le maintien de la chaîne de froid;
- Entreposer dans les réfrigérateurs et les congélateurs les marchandises de son rayon et des rayons spécialisés, conformément aux règles du commerce;
- Approvisionner les étalages en produits alimentaires et en assurer l'esthétique;
- Obtenir à la demande de la clientèle des produits se trouvant sur les tablettes ou dans l'entrepôt à l'arrière du magasin;
- Diriger les clients vers les endroits où se trouvent les produits recherchés;
- Faire l'entretien des allées et des étalages;
- Faire l'entretien des comptoirs de produits laitiers et des produits congelés;
- Surveiller la qualité des produits et les dates de péremption, et assurer la rotation des stocks;
- Vérifier la température adéquate des réfrigérateurs et des congélateurs;
- Vérifier des prix ou aller chercher un produit à la demande du caissier ou de la caissière;
- Replacer dans les rayons la marchandise laissée au comptoir-caisse;
- Au besoin, balayer les allées, épousseter les tablettes et exécuter d'autres tâches de nettoyage général.

Particularités

- Épiceries, magasins spécialisés et commerces de proximité;
- Horaire de travail variable (jour, soir, fin de semaine et parfois nuit);
- Temps partiel et temps plein.

Expériences recherchées

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

Atouts

- AEP – Commis en alimentation;
- AEP – Service à la clientèle.

Aptitudes

- Avoir de l'entregent;
- Faire preuve de vigilance;
- Avoir le sens de l'organisation;
- Être courtois;
- Être honnête.

Intérêts

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

Perspectives de carrière

- Assistant.e gérant.e d'épicerie;
- Gérant.e d'épicerie;
- Directeur.trice dans un commerce de détail.

Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :



Épiceries



Spécialisés