

TITRE DU POSTE :

Commis aux fromages et charcuteries

RAYON, DÉPARTEMENT :

Charcuterie

MISSION PRINCIPALE :

La découverte des saveurs, l'écoute, et l'entregent sont des qualités importantes du ou de la commis aux fromages et charcuteries. Oser goûter les produits pour bien répondre aux attentes de la clientèle aura une influence sur les conseils que le ou la commis prodigera. Ainsi, la clientèle sera satisfaite des produits achetés quand elle les consommera à la maison.

RESPONSABILITÉS DU POSTE :

- Trancher les fromages et les charcuteries en utilisant l'outillage approprié et la bonne méthode de coupe;
- Emballer, peser et étiqueter les produits;
- Donner des conseils sur la conservation des produits;
- Faire des suggestions gourmandes;
- Mettre en valeur les produits de la fromagerie et de la charcuterie.

FORMATION ET EXPÉRIENCES REQUISÉES :**ATOUTS :**

AEP – Service à la clientèle.

EXPÉRIENCE RECHERCHÉE :

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

APTITUDES :

- 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;
- Avoir une bonne forme physique (le ou la commis doit être en mesure de travailler debout).

PARTICULARITÉS :

- Épiceries 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.