



GÉRANT(E) DES VIANDES & POISSONS

Principales responsabilités : Relevant directement de la directrice générale, le gérant des viandes et poissons agit à titre de cadre responsable des départements de la boucherie et de la poissonnerie.

- Participe activement aux comités de direction (orientations selon les lignes directrices du CA, résultats financiers, budgets, enjeux quotidiens de gestion et enjeux stratégiques);
- Effectue les différentes activités de gestion à l'intérieur de ses rayons;
- Respecte les normes et l'image de la bannière;
- Assure la mise en œuvre d'un service à la clientèle exceptionnel;
- Gère les politiques et procédures, respecte les normes d'hygiène gouvernementales ainsi que les normes de santé et sécurité au travail et fait en sorte qu'elles soient appliquées et respectées de façon uniforme par tous les employés de ses rayons;
- Crée un climat favorisant la confiance et la communication à l'intérieur de son équipe;
- Gère la prévention des pertes (gaspillages, vols, pertes d'inventaires, bris);
- Assure la gestion des ressources humaines au sein de ses départements (embauche, assignation, discipline, congédiement, formation, motivation, etc.);
- Définit les objectifs et communique clairement ses attentes à son équipe de travail tout en lui transmettant la rétroaction nécessaire à l'amélioration continue et en l'encadrant de façon à produire les résultats escomptés;
- S'assure que les achats, inventaires et listes de prix soient cohérents avec les objectifs établis par la Direction et réponde aux attentes quant au prêt aux affaires;
- Établit, en collaboration avec la direction, les budgets relatifs à ses rayons et s'assure qu'ils sont respectés;
- Effectue les horaires de travail en collaboration avec les chefs de service;
- Responsable de la rentabilité des départements sous sa supervision (imputabilité);
- Négocie des ententes avec les fournisseurs (pouvoir d'engager la responsabilité de la COOP);
- Participe aux tâches opérationnelles en soutien à son équipe lorsque nécessaire ;
- Agit comme responsable du magasin en rotation avec ses collègues cadres;
- Autres tâches connexes.

Conditions de travail

Lieu de travail : 1069 chemin du Gros-Cap,
L'Étang-du-Nord, G4T 3M9

Rémunération selon l'expérience et les compétences

Pour plus d'informations, contactez Judith Vigneau au 418-986-2219, poste 234.

Exigences

- Vous avez de l'expérience dans un commerce de détail ou dans les rayons pertinents;
- Le service à la clientèle est votre priorité;
- Vous possédez de grandes habiletés et aptitudes techniques dans les domaines du poisson et des viandes;
- Votre personnalité se distingue par votre dynamisme, votre esprit innovateur et votre leadership;
- Votre expérience en gestion représente un atout de grande valeur;
- Une formation en boucherie et/ou en poissonnerie serait un atout de grande valeur.

Seules les candidatures retenues pour une entrevue seront contactées. Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae et une lettre de présentation **avant le 15 avril 2021, 16h00** à tra08793ressourceshumaines@sobeys.com

