

Fiche de poste

Gérant d'épicerie indépendante « locale/bio/vrac »

Le projet :

Né d'un projet de reconversion personnelle et professionnelle, Le Local épicerie a ouvert ses portes fin Novembre 2016 et se veut être une petite épicerie pleine de bon sens.

Offre complète : alimentation, hygiène, entretien. Priorité aux produits locaux, bio et nombreux produits vendus en vrac, sans emballage pour lesquels les clients peuvent venir avec leurs propres contenants.

Épicerie indépendante associée au groupement coopératif GRAP : expert dans l'alimentation bio et locale en Rhône Alpes et qui fournit des services supports (compta, social, informatique...), assure un accompagnement de l'activité et forme un vrai réseau humain d'entraide et de convivialité.

Les gérants actuels souhaitent passer la main et recherchent un nouveau gérant capable de tenir l'épicerie en autonomie. Ce dernier sera en charge de l'organisation, de la gestion et de bon développement de l'activité en lien avec nos valeurs.

Les gérants actuels resteront présents afin d'assurer un suivi et garderont à leur charge une partie de l'administratif. Le nouveau gérant pourra les solliciter au besoin.

Nécessité particulière de prises d'initiatives, de rigueur et d'autonomie.

Fibre entrepreneuriale bienvenue !

MISSIONS :

- Développement de l'activité commerciale et stratégie de vente :
 - Gestion et bonne tenue de l'espace de vente (organisation, mises en avant)
 - Suivi des objectifs et analyse des indicateurs : CA, marge et panier moyen
 - Satisfaction et fidélisation client
 - Cohérence des familles de produits et des profondeurs de gammes
 - Mise en place d'une stratégie commerciale en accord avec nos valeurs : recherche nouveaux partenariats avec des producteurs locaux, nouveaux référencements
- Gestion :
 - Achat/approvisionnement : responsable du bon achalandage des rayons, le gérant sera en charge des achats/commandes afin de gérer les stocks au plus juste
 - Management : formation et gestion de 2 employés (35h et 10h)
- Organisation :
 - gestion et élaboration des plannings
- Communication et animation de l'épicerie :

- tenue et animation pages réseaux sociaux
- organisation d'animations au sein de l'épicerie : dégustation, mise en avant d'un producteur, sélection de produits en fonction de la période (Noël, Pâques...)

MISSIONS PARTAGÉES :

- Gestion de l'espace de vente
 - Tenue de caisse et réalisation des opérations
 - Ouverture et fermeture, nettoyage du point de vente
 - Surveillance des DLC/DLUO et suivi HACCP
 - Accueil et conseils aux clients
 - Tâches ménagères
- Réception et logistique :
 - Réception des marchandises et contrôle de la conformité des livraisons
 - Mise en rayon des produits
 - Effectuer et organiser le stockage des produits

AUTRES INFORMATIONS :

- Qualités requises :
 - Capacités managériales
 - Dynamisme et bonne condition physique nécessaire (manutention des livraisons et du vrac)
 - Bon relationnel avec la clientèle
 - Gestion des priorités, polyvalence
 - Efficacité, rigueur, organisation
 - Autonomie, réactivité, capacité d'adaptation, gestion des imprévus, initiatives
 - Savoir vivre en groupe / capacité à travailler en coopération
 - Disponibilité, implication et prise d'initiative
 - Connaissances et sensibilités au bio, l'agriculture locale, les projets coopératifs et l'ESS.
- Qualifications / expérience
 - Expérience requise dans la gestion d'un point de vente
 - Aisance avec l'outil informatique

- Cuisinier (-ère) créatif (-ve) à la maison
- Conditions salariales
 - CDD puis CDI
 - Horaires : selon les besoins, heures réparties entre 8h15 et 20h du mardi au samedi, 8h15 et 13h le dimanche (et oui, un commerce de proximité qui rend service est ouvert le dimanche matin). 1 week-end sur 2 est travaillé. Magasin fermé entre 13h et 15h en semaine, fermé tous les lundis.
 - 2 à 3 fermetures et 2 à 3 ouvertures par semaine
 - 35h / semaine
 - Rémunération net environ 1600€/mois
 - Avantage : achats personnels au magasin à prix coûtant.

Candidature (CV + LM) cran@lelocal-epicerie.fr ou en mains propres.

Entretiens courant octobre 2022. Démarrage au plus tôt.

Le Local épicerie – 5 avenue du Pont Neuf, Cran Gevrier – 74960 Annecy