# FICHE DE POSTE
# RESPONSABLE PRODUCTION

## MISSIONS PRINCIPALES

**Le Responsable Production est responsable de la coordination de l'équipe production de la réalisation et du contrôle de la fabrication des produits mis en vente. Il/Elle veille à :**

- Être responsable de l'animation et de l'organisation du travail de son équipe
- Garantir l'application des procédures hygiène et de la satisfaction des clients par la disponibilité et la qualité des produits
- Appliquer et contrôler les méthodes et procédures de l'entreprise

## ACTIVITÉS

### MANAGEMENT

- Animer l'équipe production autour des objectifs définis par le Manager Magasin
- Maintenir un climat social positif
- Donner des consignes et en contrôler l'application
- Effectuer des réunion et bilans auprès de l'équipe production
- Organiser le travail de l'équipe production
- Répartir les tâches équitablement entre les membres de l'équipe et selon les compétences de chacun

### PRODUCTION

- En partenariat avec les Responsables, établir les prévisions de fabrication et le point de mi-journée en fonction des objectifs fixés
- Organiser le travail de l'équipe production pour garantir le respect des quantités à fabriquer
- Conduire et coordonner la fabrication en respectant les procédures préalables et les consignes de sécurité, les recettes, les relances de cuisson de la vente
- Garantir le déroulement des différentes étapes de production, l'application des procédures de préparation et de cuisson des produits

### QUALITÉ PRODUITS

- Garantir la régularité, la qualité, et le contrôle du poids des produits fabriqués
- Identifier les principales causes de dysfonctionnements, intervenir ou alerter et rendre compte à son Responsable
- Coordonner la mise en œuvre des actions correctives

### GESTION FINANCIÈRE

- Participer avec le Manager de Magasin au suivi et l'optimisation des principaux indicateurs d'exploitation (C.A., panier moyen, frais personnel, démarque…)

### HYGIÈNE, SANTE ET SÉCURITÉ

- Veiller au respect des exigences internes et règlementaires
- Contrôler la bonne mise en œuvre de toutes les règles d'hygiène alimentaire dans son domaine
- Contrôler la bonne mise en œuvre du nettoyage du matériel de production
- Contrôler la bonne utilisation des équipements de travail par l'équipe de production et des zones de stockages, dans le respect des modes opératoires et des normes de sécurité
- Contrôler le bon fonctionnement des éléments de sécurité sur tous les matériels
- Veiller à la santé et à la sécurité au travail des collaborateurs production du magasin
- Utiliser les équipements de protection individuelle mis à disposition

### RESSOURCES HUMAINES

- Participer au recrutement des membres de son équipe en collaboration avec son Responsable selon la procédure recrutement
- Assurer l'intégration et la formation des collaborateurs en production
- Établir les plannings de travail de son équipe en accord avec son Responsable


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

### GESTION DES STOCKS

- Effectuer les commandes de matières premières
- Garantir les approvisionnements et les commandes de toutes les matières premières
- Réceptionner et contrôler les livraisons de marchandises en quantité et qualité
- Contrôler les règles de stockage et de conservation des produits, selon leur nature et leurs caractéristiques (rotations, DLC…)
- Réaliser les inventaires avec son Responsable

### MAINTENANCE ET ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ACTIFS

- Alerter et faire les demandes d'intervention pour l'entretien et la réparation des équipements

### PROCÉDURES D'ENTREPRISE

- Utiliser les outils à disposition de l'entreprise pour suivre les différents indicateurs afin d'assurer l'atteinte des objectifs définis par l'entreprise
- Garantir le respect des recettes
- Veiller au respect des méthodes, procédures et exigences internes et règlementaires (respect de la législation sociale, du règlement intérieur, des fiches de poste, transmission des courriers des administrations au siège…)

## FORMAT DU POSTE

### NIVEAU DE FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Niveau de formation requis : CAP / BP / Brevet de Maîtrise en Boulangerie ou formation équivalente.
- Expérience souhaitée à un poste similaire dans le même domaine d'activité

### POSITIONNEMENT

- N+2 : Manager Magasin
- N+1 : Manager Magasin Adjoint
- N-1 : Responsable Production Adjoint

## COMPÉTENCES REQUISES

### SAVOIR-ÊTRE

- Avoir l'esprit commerçant : avoir le sens du service à la clientèle et un bon sens relationnel.
- Être impliqué dans son travail et au sein de l'entreprise : faire preuve de conscience professionnelle.
- Être organisé et méthodique : savoir gérer son temps et ses priorités, savoir définir et suivre un planning de missions.
- Être capable de travailler en équipe, avoir l'esprit d'équipe et le sens de la coopération
- Être rigoureux dans l'application et le respect des procédures et des consignes.
- Esprit de synthèse, capacité de réflexion et d'apprentissage
- Faire preuve de discrétion sur l'activité du magasin

### SAVOIR-FAIRE

**Appliquer les procédures d'entreprise dans son domaine d'activité**

- Appliquer procédés de fabrication
- Assurer la programmation de commande des matériels et de leur utilisation
- Suivre recettes *Boulangerie de Marie Blachère*

**Appliquer les outils et méthodes du management opérationnel**

- Adapter sa communication et son style de management en fonction du profil de ses collaborateurs et des situations
- Susciter et entretenir la motivation des équipes
- Déléguer des missions auprès de son équipe
- Développer les compétences de ses collaborateurs

### SAVOIR

- Les différentes techniques de panification, pétrissage, façonnage
- Les différents procédés de fermentation
- Les différentes causes d'altération des pâtes
- Les notions de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Les notions de base de calcul de poids, quantité
- Les règles de gestion des stocks des produits


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

# FICHE DE POSTE
# VENDEUR - VENDEUSE

## MISSIONS PRINCIPALES

**Le Vendeur (se) met en rayon et réalise la vente des produits selon la politique commerciale définie par l'entreprise et procède à toutes les étapes d'un acte de vente. Il/Elle veille à :**

- Collaborer avec l'ensemble de l'équipe
- Réaliser la vente des marchandises en magasin : mise en rayon et vente des marchandises
- Appliquer les méthodes et procédures de l'entreprise et garantir la réalisation des missions et tâches qui lui sont confiées

## ACTIVITÉS

### ANIMATION DE LA VENTE

- Mettre en œuvre la vente des produits avec pour finalité la satisfaction et la fidélisation de la clientèle (accueil, sourire, écoute, conseil…)
- Animer les promotions en cours
- Faire vivre la dégustation des produits auprès des clients, selon la procédure dégustation
- Effectuer les prises de commande de la clientèle
- Respecter les procédures concernant la vente de fin de journée et la gestion des -50 %

### MISE EN RAYON

- Mettre en rayon les produits de façon attractive dans la surface de vente en tenant compte des règles d'implantation
- Contrôler la correspondance entre le produit mis en rayon et le balisage en magasin
- Maintenir les rayons vendeurs tout au long de la journée (propreté, qualité, réactivité, approvisionnement régulier en produits « chauds »)

### ENCAISSEMENT

- Appliquer la procédure argent avec rigueur
- Assurer la responsabilité de sa caisse
- Favoriser le passage rapide en caisse

### HYGIÈNE, SANTE ET SÉCURITÉ

- Veiller à l'application stricte de toutes les règles d'hygiène
- Assurer le nettoyage des espaces de vente, de la salle de restauration et des extérieurs
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Respecter l'utilisation des équipements de travail dans le respect des modes opératoires et des normes de sécurité
- Respecter les exigences règlementaires et internes à l'entreprise
- Utiliser les équipements de protection individuelle mises à disposition

### PRODUCTION

- Être amené ponctuellement à aider les membres de l'équipe, en cas de nécessité

### GESTION DES STOCKS

- Participer au rangement des marchandises livrées

### MAINTENANCE ET ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ACTIFS

- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste
- Assurer l'entretien des actifs, parkings et espaces verts


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

### PROCEDURES D'ENTREPRISE

- Appliquer les procédures liées à son poste
- Respecter toutes les étapes d'une vente selon le concept Marie Blachère

## FORMAT DU POSTE

### NIVEAU DE FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Expérience souhaitée dans le domaine de la vente ou de la distribution alimentaire

### POSITIONNEMENT

- N + 3 : Manager Magasin
- N+2 : Manager Magasin Adjoint
- N+1 : 1er Vendeur(se)

## COMPÉTENCES REQUISES

### SAVOIR-ÊTRE

- Avoir l'esprit commerçant : avoir le sens du service à la clientèle et un bon sens relationnel
- Être impliqué dans son travail et au sein de l'entreprise : faire preuve de conscience professionnelle.
- Être organisé et méthodique : savoir gérer son temps et ses priorités
- Être capable de travailler en équipe, avoir l'esprit d'équipe et le sens de la coopération
- Être rigoureux dans l'application et le respect des procédures et des consignes.
- Sens de l'hygiène et de la sécurité des personnes
- Faire preuve de discrétion sur l'activité du magasin

### SAVOIR-FAIRE

**Appliquer les procédures d'entreprise dans son domaine d'activité**

- Appliquer le process de production
- Appliquer les réglementations en matière d'affichage des prix, d'hygiène et de sécurité
- Appliquer la procédure caisse / argent

### SAVOIR

- Les techniques de vente
- Les notions de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Les règles d'implantation et d'assortiment
- La réglementation de la sécurité au travail
- Les produits et les recettes spécifiques


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

# FICHE DE POSTE
# BOULANGER - BOULANGERE

## MISSIONS PRINCIPALES

**Le Boulanger(ère) a pour mission de réaliser la fabrication des produits mis en vente. Il /Elle veille à :**

- Collaborer avec l'ensemble de l'équipe
- Assurer la fabrication et la qualité des produits mis en vente dans le respect des recettes et des procédures établies par l'entreprise
- Appliquer les méthodes et procédures de l'entreprise et garantir la réalisation des missions et tâches qui lui sont confiées

## ACTIVITÉS

### PRODUCTION

- Prendre connaissance et suivre les fiches de fabrication journalières
- Préparer les matières premières et les produits semi-finis et s'assurer de leur disponibilité (quantité) et de leur conformité (qualité)
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste
- Procéder aux différentes étapes de fabrication
- Être amené ponctuellement à aider les membres de l'équipe, en cas de nécessité
- Adapter la fabrication et les besoins de cuisson en accord avec ses Responsables
- Respecter son planning en quantité, qualité et horaire
- Respecter l'organisation de travail définie avec les Responsables

### QUALITÉ PRODUITS

- Contrôler la qualité des produits finis
- Identifier les principales causes de dysfonctionnements, et alerter
- Contrôler régulièrement la quantité des produits fabriqués et possibilité de mettre en rayon
- Rendre compte à sa hiérarchie de tout dysfonctionnement et aléas concernant les matières premières, les produits semi-finis, le process, le matériel, la qualité, les livraisons

### HYGIÈNE, SANTE ET SÉCURITÉ

- Veiller à l'application stricte de toutes les règles d'hygiène
- Assurer le nettoyage des espaces de production et des zones de stockage
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Respecter l'utilisation des équipements de travail dans le respect des modes opératoires et des normes de sécurité
- Respecter les exigences internes et règlementaires
- Utiliser les équipements de protection individuelle mis à disposition

### GESTION DES STOCKS

- Participer à la réception et au contrôle des marchandises livrées
- Appliquer les règles de stockage et de conservation des produits lors du rangement et de leur utilisation
- Vérifier la conformité apparente des matières premières
- Assurer la bonne rotation des stocks

### MAINTENANCE ET ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ACTIFS

- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste
- Assurer l'entretien du laboratoire et des zones de stockage

### PROCEDURES D'ENTREPRISE

- Appliquer les procédures liées à son poste
- Respecter les recettes de fabrication


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

# FORMAT DU POSTE

### NIVEAU DE FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Niveau de formation requis : CAP / BP / Brevet de Maîtrise ou formation équivalente, dans le domaine de la boulangerie
- Expérience souhaitée à un poste similaire dans le même domaine d'activité

### POSITIONNEMENT

- N+3 : Manager de Magasin
- N+2 : Responsable Production
- N+1 Responsable Production Adjoint

# COMPÉTENCES REQUISES

## SAVOIR-ÊTRE

- Avoir l'esprit commerçant : avoir le sens du service à la clientèle et un bon sens relationnel
- Être impliqué dans son travail et au sein de l'entreprise : faire preuve de conscience professionnelle
- Être organisé et méthodique : savoir gérer son temps et ses priorités
- Être capable de travailler en équipe, avoir l'esprit d'équipe et le sens de la coopération
- Être rigoureux dans l'application et le respect des procédures et des consignes
- Sens de l'hygiène et de la sécurité des personnes
- Faire preuve de discrétion sur l'activité du magasin

## SAVOIR-FAIRE

**Appliquer les procédures d'entreprise**

- Appliquer les procédés de fabrication
- Assurer la programmation des matériels
- Suivre les recettes *Boulangerie de Marie Blachère*

## SAVOIR

- Les différentes techniques de panification, pétrissage, façonnage
- Les différents procédés de fermentation
- Les différentes causes d'altération des pâtes
- Les notions de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Les notions de base de calcul de poids, quantité
- Les règles de gestion des stocks des produits


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

# FICHE DE POSTE
# 1ER VENDEUR - 1ÈRE VENDEUSE

## MISSIONS PRINCIPALES

**Le 1ER vendeur(se) est chargé d'assurer la responsabilité de l'espace vente du magasin et des procédures attenantes. Il/Elle veille à :**

- Animer le travail de son équipe
- Être responsable de l'espace de vente
- Coordonner et réaliser la vente des marchandises selon la politique commerciale définie par la Direction
- Appliquer et faire appliquer les méthodes et procédures de l'entreprise

## ACTIVITÉS

### ANIMATION DE LA VENTE

- Appliquer le plan marketing
- Assurer l'animation permanente du magasin, en suscitant l'impulsion d'achat (accueillir, sourire et écouter le client ; conseiller, faire des propositions de vente additionnelle ou de substitution)
- Annoncer les promotions en cours
- Contribuer activement à dynamiser l'équipe de vente en favorisant la cohésion d'équipe
- Proposer des actions correctives
- Effectuer les prises de commande de la clientèle
- Accompagner et former l'équipe de vente

### MISE EN RAYON

- S'assurer de la qualité des produits mis en rayon et les retirer de la vente si non conformes aux procédures
- S'assurer d'un rayon vendeur toute la journée
- Transmettre des consignes à l'équipe production concernant les besoins de cuisson

### ENCAISSEMENT

- Appliquer la procédure argent avec rigueur
- Effectuer les passations d'argent avec un Responsable
- Compléter le B5
- Assurer la responsabilité de sa caisse
- Assurer les clôtures des caisses et des prélèvements

### HYGIÈNE, SANTE ET SÉCURITÉ

- Veiller à l'application stricte de toutes les règles d'hygiène
- Assurer le nettoyage des espaces de vente, de la salle de restauration et des extérieurs
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Respecter l'utilisation des équipements de travail dans le respect des modes opératoires et des normes de sécurité
- Maintenir en état les locaux et matériels utilisés
- Respecter les exigences règlementaires et internes à l'entreprise
- Utiliser les équipements de protection individuelle mis à disposition

### PRODUCTION

- Alerter ses Responsables sur les éléments de production ayant des incidences sur les feuilles de prévision et du point de mi-journée
- Effectuer les relances de produits auprès de la production pour que le rayon soit toujours attractif
- Contrôler la qualité et la conformité des produits mis en vente et en retirer les produits non conformes aux procédures
- Être amené ponctuellement à aider les membres de l'équipe, en cas de nécessité


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

### GESTION DES STOCKS

- Participer et contrôler la réception des marchandises suivant la procédure
- Appliquer et faire appliquer la gestion des produits invendus (procédure gestion des invendus ; stockage…)

### MAINTENANCE ET ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ACTIFS

- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste
- Assurer l'entretien des actifs, parkings et espaces verts

### PROCEDURES D'ENTREPRISE

- Utiliser les outils à disposition de l'entreprise pour suivre les différents indicateurs afin d'assurer l'atteinte des objectifs définis par l'entreprise
- Garantir l'application des procédures liées à son poste

## FORMAT DU POSTE

### NIVEAU DE FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Expérience souhaitée dans le domaine de la vente ou de la distribution alimentaire

### POSITIONNEMENT

- N+2 : Manager de magasin
- N+1 : Manager de magasin adjoint

## COMPÉTENCES REQUISES

### SAVOIR-ÊTRE

- Avoir l'esprit commerçant : avoir le sens du service à la clientèle et un bon sens relationnel.
- Être impliqué dans son travail et au sein de l'entreprise : faire preuve de conscience professionnelle.
- Être organisé et méthodique : savoir gérer son temps et ses priorités
- Être capable de travailler en équipe, avoir l'esprit d'équipe et le sens de la coopération
- Être rigoureux dans l'application et le respect des procédures et des consignes.
- Sens de l'hygiène et de la sécurité des personnes
- Faire preuve de discrétion sur l'activité du magasin

### SAVOIR-FAIRE

**Appliquer les procédures d'entreprise dans son domaine d'activité**

- Appliquer le process de production
- Appliquer les réglementations en matière d'affichage des prix, d'hygiène et de sécurité
- Appliquer la procédures caisse / argent

**Appliquer les outils et méthodes du management opérationnel**

- Adapter sa communication en fonction du profil de ses collaborateurs et des situations
- Susciter et entretenir la motivation des équipes
- Mobiliser ses équipes autour d'objectifs économiques

### SAVOIR

- Les techniques de vente
- Les notions de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- La réglementation de la sécurité au travail
- Les règles d'implantation et d'assortiment
- Les produits et les recettes spécifiques


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

# FICHE DE POSTE
# ÉQUIPIER(ERE) SNACKING

## MISSIONS PRINCIPALES

**L'Equipier(ère) snacking a pour mission de réaliser la fabrication, l'assemblage des produits salés et sucrés. Il/Elle veille à :**

- Collaborer avec l'ensemble de l'équipe
- Assurer la fabrication et la qualité des produits mis en vente dans le respect des recettes et des procédures établies par l'entreprise
- Appliquer les méthodes et procédures de l'entreprise et garantir la réalisation des missions et tâches qui lui sont confiées

## ACTIVITÉS

### PRODUCTION

- Respecter son planning en quantité, qualité et horaires
- Respecter l'organisation de travail définie avec les Responsables
- Prendre connaissance et suivre les fiches de fabrication journalières
- Adapter la fabrication et le besoin de cuisson en accord avec ses Responsables
- Reporter les excédents de production sur les fiches de fabrication journalières
- Préparer les matières premières et les produits semi-finis et s'assurer de leur disponibilité (quantité) et de leur conformité (qualité)
- Procéder aux différentes étapes de fabrication
- Être amené ponctuellement à aider les membres de l'équipe, en cas de nécessité

### QUALITÉ PRODUITS

- Contrôler la qualité des produits finis
- Identifier les principales causes de dysfonctionnements, et alerter
- Contrôler régulièrement la quantité des produits fabriqués et possibilité de les mettre en rayon
- Rendre compte à sa hiérarchie de tout dysfonctionnement et aléas concernant les matières premières, les produits semi-finis, le process, le matériel, la qualité et les livraisons

### HYGIÈNE, SANTE ET SECURITE

- Veiller à l'application stricte de toutes les règles d'hygiène
- Assurer le nettoyage des espaces de production et des zones de stockage
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Respecter l'utilisation des équipements de travail dans le respect des modes opératoires et des normes de sécurité
- Respecter les exigences internes et règlementaires
- Utiliser les équipements de protection individuelle mis à disposition

### GESTION DES STOCKS

- Participer à la réception et au contrôle des marchandises livrées
- Appliquer les règles de stockage et de conservation des produits lors du rangement et de leur utilisation
- Vérifier la conformité apparente des matières premières
- Assurer la bonne rotation des stocks

### MAINTENANCE ET ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ACTIFS

- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste
- Assurer l'entretien du laboratoire et des zones de stockage

### PROCÉDURES D'ENTREPRISE

- Appliquer les recettes de fabrication
- Appliquer les procédures liées à son poste


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

# FORMAT DU POSTE

### NIVEAU DE FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Aucun diplôme requis
- Expérience souhaitée à un poste similaire dans le même domaine d'activité

### POSITIONNEMENT

- N+3 : Manager de magasin
- N+2 : Responsable Production
- N+1 Responsable Production Adjoint

# COMPÉTENCES REQUISES

### SAVOIR-ÊTRE

- Avoir l'esprit commerçant : avoir le sens du service à la clientèle et un bon sens relationnel
- Être impliqué dans son travail et au sein de l'entreprise : faire preuve de conscience professionnelle
- Être organisé et méthodique : savoir gérer son temps et ses priorités
- Être capable de travailler en équipe, avoir l'esprit d'équipe et le sens de la coopération
- Être rigoureux dans l'application et le respect des procédures et des consignes
- Sens de l'hygiène et de la sécurité des personnes
- Faire preuve de discrétion sur l'activité du magasin

### SAVOIR-FAIRE

**Appliquer les procédures d'entreprise dans son domaine d'activité**

- Appliquer les procédés de fabrication
- Assurer la programmation des matériels
- Suivre les recettes *Boulangerie de Marie Blachère*

### SAVOIR

- Les différentes causes d'altération des pâtes en viennoiserie
- Les notions de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Les notions de base de calcul de poids, quantité
- La règlementation en sécurité au travail
- Les règles de gestion des stocks des produits


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

# MANAGER MAGASIN

## MISSIONS PRINCIPALES

**Le Manager Magasin est responsable de la qualité de l'animation de l'équipe magasin, de la satisfaction des clients, de l'exploitation du point de vente et de l'application des procédures. Il/Elle veille à :**

- Garantir le climat social du magasin,
- Être responsable de l'animation et de l'organisation du travail de l'équipe
- Être responsable de la qualité d'accueil et de la satisfaction clients en magasin
- Garantir l'application des procédures hygiène et appliquer et veiller à l'application de l'ensemble des méthodes et des procédures de l'entreprise

## ACTIVITÉS

### MANAGEMENT

- Animer, motiver et impliquer les collaborateurs en présentant les orientations stratégiques de l'entreprise et les plans d'actions commerciaux
- Organiser l'activité magasin en mettant en corrélation les missions de la vente et de la production.
- Motiver ses équipes et garantir un climat social positif
- Mobiliser son équipe autour d'objectifs

### COMMERCE

- Définir les objectifs économiques en collaboration avec le Manager de Secteur
- Garantir un rayon vendeur toute la journée et l'animation du point de vente
- Garantir l'affichage obligatoire (prix, allergène…)

### GESTION FINANCIERE

- Garantir l'application des procédures caisse et argent
- Effectuer des contrôles des coffres
- Suivre et optimiser les principaux indicateurs d'exploitation (C.A., panier moyen, frais personnel, démarque…)
- Faire toutes les propositions d'amélioration visant une meilleure rentabilité du point de vente
- Garantir les passations de fonds et de pouvoir lorsque nécessaire
- Effectuer la clôture des comptes au mois et à l'année

### HYGIENE, SANTE ET SECURITE

- Garantir le respect des exigences internes et règlementaires
- Garantir la sécurité alimentaire dans son magasin
- Garantir le respect des consignes de sécurité des clients
- Garantir la bonne utilisation et l'entretien des équipements de travail dans le magasin, dans le respect des modes opératoires et des normes de sécurité
- Mettre en place des actions préventives
- Suivre et appliquer les actions correctives et curatives
- Garantir la santé et à la sécurité au travail des collaborateurs du magasin
- Utiliser les équipements de protection individuelle mis à disposition
- Garantir l'application stricte de toutes les règles d'hygiène

### RESSOURCES HUMAINES

- Recruter et assurer l'intégration de ses collaborateurs
- Accompagner l'intégration des collaborateurs pendant la période de formation et durant la prise de poste effective
- Former le personnel au poste de travail
- Garantir le développement des compétences des collaborateurs
- Assurer la gestion administrative de tous les collaborateurs : plannings, remplacements, congés et absences


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

### PRODUCTION

- Réaliser et faire respecter les feuilles de prévision et le point de mi-journée en collaboration avec les Responsables
- S'assurer que le Responsable Production a mis en œuvre tous les moyens nécessaires pour garantir la fabrication des produits qualitatifs dans les délais
- Contrôler la qualité et la conformité des produits mis en vente
- Mettre en place des actions correctives

### GESTION DES STOCKS

- Effectuer les commandes des matières premières
- Garantir les approvisionnements et les commandes de toutes les matières premières
- Veiller que la justesse des commandes de tous les stocks de marchandises corresponde à l'activité du magasin
- Informer le Responsable Production des objectifs de vente pour qu'il prévoit les matières premières en conséquent
- Garantir la bonne rotation du stock de matières premières en magasin
- Réaliser les inventaires

### MAINTENANCE ET ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ACTIFS

- Alerter et faire les demandes d'intervention pour l'entretien, la réparation des équipements et des actifs

### PROCEDURES D'ENTREPRISE

- Garantir le respect des méthodes, procédures et exigences internes et règlementaires (respect de la législation sociale, du règlement intérieur …)
- Utiliser les outils pour suivre les différents indicateurs afin d'assurer l'atteinte des objectifs définis par l'entreprise
- Garantir l'application des procédures liées à son poste (caisse, argent, gestion des stocks, inventaire...)

## FORMAT DU POSTE

### NIVEAU DE FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Expérience souhaitée minimum de 2 ans à un poste similaire dans le domaine de la vente, de la distribution alimentaire ou de la restauration

### POSITIONNEMENT

- N+1 : Manager de secteur

## COMPÉTENCES REQUISES

### SAVOIR-ÊTRE

- Avoir l'esprit commerçant : avoir le sens du service à la clientèle et un bon sens relationnel
- Être impliqué dans son travail et au sein de l'entreprise : faire preuve de conscience professionnelle.
- Être organisé et méthodique : savoir gérer son temps et ses priorités, savoir définir et suivre un planning de missions
- Être capable de travailler en équipe, avoir l'esprit d'équipe et le sens de la coopération
- Être rigoureux dans l'application et le respect des procédures et des consignes.
- Esprit de synthèse, capacité de réflexion et d'apprentissage
- Faire preuve de discrétion sur l'activité du magasin

### SAVOIR

- Les techniques de vente
- La réglementation sociale
- Les notions de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- La réglementation de la sécurité au travail

### SAVOIR-FAIRE

**Appliquer les procédures d'entreprise et les règles légales en tout domaine relatif à son activité**

- Les produits et les recettes et les process de production
- Les règles d'implantation et d'assortiment
- Les réglementations en matière d'affichage des prix, d'hygiène et de sécurité
- La procédures caisse / argent

**Appliquer les outils et méthodes du management opérationnel**

- Adapter sa communication et son style de management en fonction du profil de ses collaborateurs et des situations
- Susciter et entretenir la motivation des équipes
- Déléguer des missions auprès de son équipe
- Prévenir et gérer les situations conflictuelles
- Mener des entretiens avec les membres de son équipe : professionnels, de recrutement…
- Conduire des réunions de travail efficaces et productives
- Développer les compétences de ses collaborateurs
- Mobiliser ses équipes autour d'objectifs économiques et humains


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

# FICHE DE POSTE
# MANAGER MAGASIN ADJOINT(E)

## MISSIONS PRINCIPALES

**Le Manager Magasin Adjoint (e) assiste son responsable en assurant la responsabilité de l'animation de l'équipe et de la satisfaction des clients, de l'exploitation du point de vente et de l'application des procédures. Il/Elle veille à :**

- Être responsable de l'animation et de l'organisation du travail de son équipe
- Être responsable de la qualité d'accueil et à la satisfaction clients en magasin
- Appliquer et fait appliquer les méthodes et procédures de l'entreprise

## ACTIVITÉS

### MANAGEMENT

- Animer ses équipes en relayant les informations du Manager Magasin (donner des consignes et en contrôler l'application, débriefer)
- Maintenir un bon climat social
- Fédérer les équipes autour d'objectifs
- Veiller au respect des méthodes, procédures et exigences internes et règlementaires (respect de la législation sociale, du règlement intérieur …)

### COMMERCE

- Contrôler la bonne animation de l'équipe de vente
- Contrôler l'attractivité du rayon toute la journée
- Optimiser et fluidifier le parcours client
- Garantir les différentes procédures liées à la vente

### GESTION FINANCIÈRE

- Appliquer et faire appliquer les procédures caisse et argent
- Effectuer les passations d'argent avec le Manager de Magasin et le 1er Vendeur
- Contrôler la bonne application des procédures argent
- Contrôler les erreurs de caisse
- Participer à la définition des objectifs économiques

### HYGIÈNE, SANTE ET SÉCURITÉ

- Veiller au respect des exigences internes et règlementaires
- Contrôler la bonne utilisation des équipements de travail, dans le respect des modes opératoires et des normes de sécurité
- Faire appliquer les plans d'action
- Veiller à la conformité hygiène des locaux et au bon fonctionnement du matériel utilisé
- Veiller à la santé et à la sécurité au travail des collaborateurs du magasin
- Garantir l'application stricte de toutes les règles d'hygiène
- Utiliser les équipements de protection individuelle mis à disposition

### RESSOURCES HUMAINES

- Participer au recrutement et à l'intégration des membres de son équipe
- Participer à la formation du personnel au poste de travail
- Participer à la gestion administrative des collaborateurs : plannings, remplacement, congés et absences

### PRODUCTION

- Participer à la réalisation des feuilles de prévision et du point de mi-journée en collaboration avec les Responsables
- Participer à la mise en place des actions correctives sur les écarts entre les prévisions de fabrication et les ventes réalisées
- Coordonner l'équipe magasin sur l'organisation de la production
- Contrôler la qualité et la conformité des produits mis en vente
- Participer au suivi et à l'optimisation des principaux critères et ratios d'exploitation


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.

### GESTION DES STOCKS

- Participer à la prise de commandes de matières premières
- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Informer le manager de magasin des besoins en matières premières
- S'assurer de la bonne rotation du stock de matières premières
- Participer aux inventaires
- Appliquer et faire appliquer la gestion des produits invendus

### MAINTENANCE ET ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ACTIFS

- Alerter et faire les demandes d'intervention pour l'entretien, la réparation des équipements et des actifs

### PROCÉDURES D'ENTREPRISE

- Utiliser les outils pour suivre les différents indicateurs afin d'assurer l'atteinte des objectifs définis par l'entreprise
- Veiller à l'application des procédures liées à son poste (caisse, argent, gestion des stocks, inventaire, …)

## FORMAT DU POSTE

### NIVEAU DE FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Expérience souhaitée minimum de 2 ans à un poste similaire dans le domaine de la vente, de la distribution alimentaire ou de la restauration

### POSITIONNEMENT

- N+1 : Manager de Magasin

## COMPÉTENCES REQUISES

### SAVOIR-ÊTRE

- Avoir l'esprit commerçant : avoir le sens du service à la clientèle et un bon sens relationnel.
- Être impliqué dans son travail et au sein de l'entreprise : faire preuve de conscience professionnelle.
- Être organisé et méthodique : savoir gérer son temps et ses priorités, savoir définir et suivre un planning de missions.
- Être capable de travailler en équipe, avoir l'esprit d'équipe et le sens de la coopération
- Être rigoureux dans l'application et le respect des procédures et des consignes
- Esprit de synthèse, capacité de réflexion et d'apprentissage
- Faire preuve de discrétion sur l'activité du magasin

### SAVOIR-FAIRE

**Appliquer les procédures d'entreprise et les règles légales en tout domaine relatif à son activité**

- Suivre produits et les recettes spécifiques

**Appliquer les outils et méthodes du management opérationnel**

- Adapter sa communication et son style de management en fonction du profil de ses collaborateurs et des situations
- Susciter et entretenir la motivation des équipes
- Prévenir et gérer les situations conflictuelles.
- Mener des entretiens avec les membres de son équipe : professionnels, de recrutement…
- Conduire des réunions de travail efficaces et productives
- Développer les compétences de ses collaborateurs
- Mobiliser ses équipes autour d'objectifs économiques et humains

### SAVOIR

- Les techniques de vente
- La réglementation sociale
- Les notions de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Les règles d'implantation et d'assortiment
- La procédure caisse / argent
- Les réglementations en matière d'affichage des prix, d'hygiène et de sécurité
- La réglementation de la sécurité au travail


Ce document est la propriété du Groupe Blachère. Il ne peut être utilisé, reproduit ou divulgué sans son autorisation écrite et préalable.