ASSISTANT.E À LA GESTION

LA MIE VÉRITABLE BOULANGERIE-PÂTISSERIE



Tu souhaites travailler avec une équipe dynamique? Tu souhaites contribuer à l'économie locale et promouvoir des produits locaux et de qualité? Tu voudrais participer au développement d'une entreprise en pleine expansion et ce, avec comme vue principale l'une des plus belles baies du Québec, entre mer et montagne?

QUI SOMMES NOUS ?

Le Naufrageur, pionnier dans le développement agroalimentaire gaspésien depuis 25 ans, rassemble 3 secteurs d'activités: la boulangerie-pâtisserie La Mie Véritable, la microbrasserie Le Naufrageur ainsi que le restaurant et la cantine Le Naufrageur.

LA PERSONNE OUE L'ON RECHERCHE

Tu as le goût pour les produits artisanaux, locaux et bio? Tu as un esprit analytique, du leadership et des facilités à résoudre des problèmes? Tu es quelqu'un de dynamique, positif, organisé et autonome? Ton habileté à communiquer, ton adaptabilité et ta facilité à travailler seul.e ou en équipe te collent à la peau?

LES RESPONSABILITÉS QUI TE SERAIENT ATTITRÉES

EN COLLABORATION AVEC LE GÉRANT

Tu es capable d'encadrer et superviser une équipe entre 5 et 30 personnes.

Tu sais gérer et réaliser plusieurs tâches en simultané.

Tu participes au recrutement selon les besoins de l'entreprise.

Tu sais t'adapter aux situations exceptionnelles et trouves des solutions efficaces rapidement.

Tu as l'œil pour les détails.

Tu sais faire des factures, faire un suivi traiteur, tenir à jour les inventaires.

Tu veilles aux coûts de revient de nos productions.

Tu offres aux clients un accueil chaleureux, courtois et professionnel.

Tu t'assures de mettre à jour les horaires des équipes à temps et de les optimiser selon l'activité et les projets en cours et à venir.

Tu sais prendre les commandes, les exécuter et faire payer les clients (boulangerie et café).

Tu prépares et supervises les commandes à livrer à l'extérieur.

Tu supervises et aide à la surgélation.

Tu veilles toujours à aider le reste de l'équipe.

Tu es capable de faire les ouvertures comme les fermetures.

Tu t'assures de fournir les informations requises à l'équipe de vente (nouveautés de produits, prix, emplacement en boutique et dans le logiciel de caisse, allergènes, date de production, date de fin de vente, information sur les épiceries).

Tu supervises et te charge des commandes de la boutique de produits locaux ainsi que des commandes de produits annexes.

Tu supervises et t'assures de respecter en permanence les standards établis.

Tu communiques facilement avec l'équipe de direction et le personnel.

Tu participes au rayonnement de l'entreprise.

Tu participes à l'amélioration continue de ton poste de travail.

Tu réalises toutes autres tâches connexes.

TES QUALIFICATIONS

EPUIS 1997

Tu maitrises des logiciels et services informatiques de base tels que Windows, Office 365, Google.

Tu as des habiletés avec *Light Speed, Agendrix, Quickbooks* (atout).

Tu es bilingue (atout).

TES EXPÉRIENCES

Tu as de l'expérience dans la gestion de personnel.

Tu as de l'expérience en tant que barista (atout).

Tu as de l'expérience en ventes et d'excellentes habiletés en service à

la clientèle.

TA RÉMUNÉRATION

Salaire selon ton expérience et la grille salariale en vigueur.

Pourboires.

LES AVANTAGES OFFERTS

Possibilité de contribuer à un régime d'épargne retraite collectif et des assurances collectives.

Augmentation de salaire rapide lorsque les compétences sont acquises.

Rabais sur tous les produits fabriqués dans l'entreprise (tous secteurs confondus).

Carte-cadeau mensuelle offerte dès 3 mois chez nous.

2 jours de congés consécutifs garantis par semaine.

NOS VALEURS

Plaisir / Qualité / Famille / Respect / Implication

TU SOUHAITES POSTULER

Contacte notre gérant, Fabien Roumieu:

boulangerie@lenaufrageur.com

LES CONDITIONS DE TRAVAIL QUE L'ON TE PROPOSE

- Travail à l'année de jour et de fin de semaine.
- Temps partiel ou plein de 20 à 40 heures semaine selon la saison.
- Entrée de poste à déterminer selon ta disponibilité*.

* possibilité d'embauche immédiate.