Acumen formation

FICHE DE POSTE

VENDEUR.SE EN BOULANGERIE

Rattachement hiérarchique :

Responsable de la boulangerie / Gérant.e

Acumen formation

FICHE DE POSTE

Une fiche de poste est un document qui décrit de manière claire et détaillée les responsabilités, les missions, et les attentes liées à un poste spécifique au sein d'une entreprise. Elle sert à plusieurs objectifs, notamment :

- Définir le rôle : Elle permet au salarié (ou à l'apprenti) de comprendre précisément quelles sont ses tâches quotidiennes, ses responsabilités principales et secondaires, ainsi que les éventuelles missions ponctuelles ou exceptionnelles.

- Fixer des attentes claires : La fiche de poste établit les compétences et qualités nécessaires pour réussir dans le poste, ainsi que les conditions de travail associées.

- Encadrer les relations professionnelles : Elle indique le rattachement hiérarchique et aide à mieux comprendre comment s'organise le travail dans l'équipe.

- Évaluer la performance : Elle constitue une référence pour juger si les missions confiées sont bien exécutées.

C'est un outil essentiel pour éviter les malentendus, motiver les employés et garantir une organisation harmonieuse. Elle peut également être adaptée en fonction des besoins de l'entreprise ou des évolutions du poste.

SOMMAIRE

01

MISSIONS PRINCIPALES (TÂCHES QUOTIDIENNES)

02

TÂCHES PROBABLES (EN FONCTION DES BESOINS)

03

TÂCHES EXCEPTIONNELLES

04

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

05

CONDITIONS DE TRAVAIL

Acumen formation

01 MISSIONS PRINCIPALES (Tâches quotidiennes)

1. Accueil et conseil client :

- Accueillir chaleureusement les clients.
- Renseigner sur les produits (ingrédients, provenance, recommandations).
- Orienter et conseiller pour les achats selon les besoins.

2. Vente et encaissement :

- Enregistrer les ventes sur la caisse.
- Encaisser les paiements (espèces, carte bancaire, etc.).
- Émettre les factures ou tickets de caisse.

3. Mise en place et réassort des produits :

- Disposer les produits de manière attractive dans les vitrines et rayons.
- Veiller au réassort constant des étagères pour éviter les ruptures.
- S'assurer de la présentation et de la fraîcheur des produits.

4. Entretien de l'espace de vente :

- Maintenir les vitrines, équipements et comptoirs propres.
- Nettoyer l'espace de vente pour garantir un environnement accueillant.
- Ranger et organiser l'arrière-boutique.

5. Gestion des stocks :

- Participer à la réception des livraisons.
- Effectuer des inventaires réguliers.
- Signaler les besoins de réapprovisionnement.

Acumen formation

02 TÂCHES PROBABLES (en fonction des besoins)

1. Nettoyage et entretien supplémentaire :

- Passer le balai ou nettoyer les sols en période creuse pour maintenir un environnement propre.
- Participer au rangement des livraisons.

2. Participation à des opérations promotionnelles :

- Mettre en avant des promotions en cours.
- Distribuer des échantillons ou flyers.

3. Assistance aux autres membres de l'équipe :

- Apporter un soutien ponctuel aux boulangers ou pâtissiers en cas de forte affluence.
- Aider à la préparation de commandes spéciales.

03 TÂCHES EXCEPTIONNELLES

1. Décoration et agencement :

- Participer à la décoration de la vitrine pour des événements spéciaux (fêtes, saisons, promotions).
- Agencer l'espace de vente pour des opérations particulières.

2. Formation et présentations :

- Participer à des formations sur les produits.

3. Autres tâches ponctuelles :

- Aider lors d'événements externes (marchés, foires, etc.).
- Contribuer à des activités de développement ou de promotion de l'enseigne.

04 COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

- Sens du service client et aisance relationnelle.
- Capacité d'organisation et de gestion des priorités.
- Esprit d'équipe et flexibilité.
- Rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Présentation soignée et attitude professionnelle.

05 CONDITIONS DE TRAVAIL

Travail en position debout prolongée.

Possibilité de travailler les week-ends et jours fériés.

Amplitude horaire pouvant s'étendre aux horaires d'ouverture de la boulangerie.

Nota Bene : Cette fiche de poste peut être adaptée en fonction des évolutions des besoins de l'établissement.

CONTACTEZ NOUS :

www.acumenformation.fr

07 75 74 96 73

contact@acumenformation.fr

@acumenformation

acumen.formation

Acumen Formation