



Responsable point de vente H/F

SAS ILOVERT – Tassin (69)

CDD: 35h hebdomadaire (possibilité de CDI)

Notre entreprise

VERTU est une jeune entreprise qui sélectionne les meilleurs fruits et légumes et les prépare devant ses clients en magasin, pour permettre à chacun de profiter de tous les bienfaits des fruits & légumes et de goûter sans effort aux plaisirs vertueux de ses recettes.

Chez VERTU, on s'occupe des fruits et légumes à tous les niveaux, on les sélectionne, on les lave, on les épluche, on les découpe, on les cuit, on les mixe et on les assemble afin de les décliner crus prêts à l'emploi, prêts à cuire, ou en plats cuisinés prêts à l'emploi. Nos préparations sont conditionnées sans additif ni conservateur.

Nous confectionnons des indispensables de tous les jours, des soupes, des compotes, des assortiments prêts à cuire, des desserts fruités, des salades croquantes et des jus originaux.

Dans le cadre de notre première implantation, nous sommes à la recherche d'un responsable de point de vente H/F.

Descriptif du poste

Rattaché(e) à la direction générale, vous prenez en charge la gestion d'un atelier de fabrication, de produits frais, tant sur les dimensions organisationnelles et managériales, que techniques et budgétaires.

En véritable « homme de terrain » vous intervenez au quotidien sur la fabrication des produits avec vos équipes ; vous les animez afin d'assurer une production et une vente conforme aux objectifs.

Doté(e) d'un fort « esprit commerçant », vous êtes un véritable vendeur(se) et capable d'augmenter le chiffre d'affaires.

Plus précisément, vos missions consistent à :

- Être responsable de l'animation de vos équipes et du climat social sur votre point de vente ;
- Encadrer et organiser le travail des équipes de l'ouverture jusqu'à la mise en production dans le respect des objectifs définis avec la direction générale ;
- Assurer les interactions avec l'ensemble des interlocuteurs internes et externes (Chef de rayon) ;
- Coordonner les achats, l'approvisionnement du site, gestion des stocks et de la démarque.

Compétences requises :

- Expérience significative de la restauration ;
- Maîtrise de la méthode HACCP ;
- Compétences managériales ;
- Maîtrise des outils informatiques ;
- Être force de propositions.
- Vous aimez cuisiner