

NOUVEAU PROJET COOPERATIF

Vous souhaitez rejoindre Finisterra, une coopérative engagée de 9 magasins aux valeurs fortes.

Pour le développement d'une agriculture, d'un commerce différenciant « 100% BIO »

La coopérative recherche pour une nouvelle activité de poissonnerie ambulante, un(e) responsable Poissonnerie, poste en CDI.

Le Projet : Poissonnerie Ambulante Finisterra :

Les produits de la mer n'ont pas de secrets pour vous ? Vous souhaitez vous engager auprès d'un acteur de l'économie social, solidaire et local ?

Vous êtes le/la futur(e) Responsable de notre poissonnerie ambulante.

Au sein de notre Coopérative vous êtes en charge de :

- La mise en place de l'activité marché poissonnerie ambulante sur nos parkings magasins.
- Gérer l'approvisionnement et la mise en place des produits de poissonnerie.
- Gérer les achats auprès des fournisseurs partenaires, en respectant la charte Biocoop (un cahier des charges stricte).
- Planifier les commandes de produits et gérer les stocks pour répondre aux besoins de la clientèle.
- Assurer la mise en place et l'entretien de l'espace de vente pour maintenir une présentation attractive et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Atteindre les objectifs de vente et de marge bénéficiaire pour le rayon poissonnerie.

Les qualifications requises pour ce poste incluent :

- Expérience professionnelle en poissonnerie et en gestion de rayon.
- Connaissances approfondies des différents types de poissons et fruits de mer (saisonnalité).
- Capacité à travailler en autonomie.
- Sens de l'initiative et bonne capacité d'adaptation.
- Esprit d'analyse et de synthèse pour mettre en place des stratégies de vente efficaces.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Le/la futur(e) Responsable répondra aux attentes des consom'acteurs tout en sachant expliquer et diffuser les valeurs attachées à la coopérative.

Votre profil :

Vous êtes avant tout un(e) professionnel(le) de la vente de poissons et fruits de mer frais. De nature dynamique, vous aimez mettre votre créativité au service de votre rayon. Vous êtes reconnu(e) pour votre sens du commerce, de la relation client et pour votre patience menant à la satisfaction de votre clientèle. Exigeant sur la qualité des produits vendus, vous êtes un(e) professionnel(le) de la mise en valeur de vos produits, dans le respect de la charte Biocoop et d'un cahier des charges stricte. Votre connaissance des produits de la mer vous permet d'assurer un conseil et une vente de qualité auprès de vos clients. Vous souhaitez mettre vos compétences au service d'un projet unique, engagé, alternatif. Vous êtes passionné(e) par votre métier, vous aimez travailler avec des produits de la mer et vous êtes soucieux(se) de la qualité de ses produits. Vous êtes sociable et aimable, capable de créer des relations de confiance avec les consom'acteurs. Enfin, vous devez être organisé(e) et rigoureux(se) pour gérer efficacement votre espace de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Vous devez être capable de vous adapter aux changements et aux saisons pour offrir une variété de produits frais au consom'acteur.

Niveau d'expérience souhaité : 3-4 ans d'expérience positive en commerce Poissonnerie

Conditions du travail :

- Permis Obligatoire
- Temps complet 35h semaine
- Port de charges lourdes
- Salaire : selon expérience sur la base de la convention collective 3244
- Mutuelle prise à 100% par la coopérative (Familiale)
- Remise de 25 % en caisse dans nos magasins
- Contrat de redistribution Participation / intéressement
- Chèques vacances

Début du contrat : Selon disponibilité

Date édition : 07/03/2023

Si vous êtes passionné(e) par les produits de la mer et que vous avez les qualifications requises, nous aimerions vous rencontrer.

**Merci d'adresser votre curriculum vitae et votre lettre de projet à Yann Clugery – Kerbio Europe
Place Daumier – 29200 BREST ou par mail : direction@finisterra.fr**

Yann Clugery Président du directoire, coopérative Finisterra.