

Offre d'emploi

Poste : Responsable de boutique
Statut : Permanent
Horaire : 40 heures par semaine, de jour, du mercredi au dimanche inclusivement

- mardi/mercredi 9h30 18h00,
- jeudi/vendredi 10h30-19h00,
- samedi/dimanche 9h00 17h30

L'entreprise

Milliner, créativité gourmande a été créée en 2005 et offre des repas préparés haut de gammes pour les clientèles institutionnelles et familiales allant de l'écolier aux aînés. Sa boutique a pignon sur rue dans le marché Jean-Talon et l'on y sert des menus du jour sur place le midi. L'équipe de Milliner prépare avec amour des buffets et repas chauds ou froids raffinés répondant aux principes de la saine alimentation. En pleine croissance, nous désirons nous adjoindre une personne passionnée au sein de son équipe.

Votre rôle dans l'équipe Milliner

Le gérant/e du service à la clientèle et de la commercialisation accueille les clients soit au téléphone ou dans la boutique. Vous aurez à conseiller les clients de la boutique ou corporatifs sur les choix de menus. Vous aurez à mettre en place des activités de promotion en vue d'augmenter les ventes et la clientèle régulière. Finalement, vous créez un environnement attrayant pour la clientèle. Il sera à développer un service de diner entre 11h00 et 15h00 auprès des marchands et de la clientèle.

Principales tâches

MARKETING

- Planifier les campagnes promotionnelles avec l'équipe
- Réaliser et mettre en œuvre le plan de promotion des mets préparés et produits en boutique afin d'augmenter les ventes
- Faire les mises à jour des prix et des descriptifs des produits et services sur le site Web.
- Effectuer les suivis requis avec les clients corporatifs.

VENTES ET SERVICE À LA CLIENTÈLE:

- Accueillir les clients à la boutique et au téléphone
- Expliquer les différents produits, services et menus
- Conseiller les clients dans leur choix (menus sur place, buffets ou plats cuisinés)
- Réaliser et mettre en œuvre le plan de promotion des mets préparés et produits en boutique
- Prendre les commandes soit sur place, par téléphone ou courriel et les transmettre à la cuisine

- Fait l'inventaire des stocks
- Balancer la caisse.

La personne recherchée possède les atouts suivants

- DEC ou étudiant en voie d'obtenir un DEC en administration des affaires, spécialisation en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ou en publicité marketing. Toute combinaison d'expérience pertinente pourra être considérée
- 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine alimentaire ou de la restauration dans un poste équivalent
- Connaissance du milieu alimentaire indispensable
- Excellent écoute
- Bonne connaissance des outils informatiques
- Excellente connaissance du français et de l'anglais. La maîtrise d'autres langues constitue un atout
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Sens de l'organisation et débrouillardise
- Honnêteté, efficace et responsable

Nos conditions de travail

La rémunération sera établie selon l'expérience.

Si ce poste vous intéresse prière de faire parvenir votre curriculum vitae par courriel ou venir le porter à la boutique au : 7010, Henri-Julien local 1b, Montréal, Québec H2S 2V8 ou au courriel suivant : tendancerh@gmail.com

