



Vendeur Conseil en Boulangerie - H/F

Qui Sommes-nous ?

Créée en 2015, la Boulangerie du Nil propose une autre approche du pain.

Notre objectif est de vendre un produit de qualité, conçu avec des matières premières issus de l'agriculture paysanne, synonyme de biodiversité et de respect de l'environnement. A la recherche du vrai goût du terroir, nous utilisons des variétés de céréales dites paysannes, nous produisons notre propre levain et respectons les temps de pousse et de repos.

Rejoindre la Boulangerie du Nil, c'est intégrer une entreprise avec de fortes valeurs et engagée dans le soutien à un autre système de production agricole et de consommation alimentaire : Terroirs d'Avenir.

Créée en 2008, l'entreprise Terroirs d'Avenir détient deux boulangeries : rue du Nil (2ème arrondissement) et rue Paul Bert (11ème arrondissement).

Toutefois, elle propose également des produits frais, de qualité, issus du maraîchage, de l'élevage et de la pêche, que ce soit auprès des particuliers grâce à son réseau de boutiques (Paris 2ème, 11ème et Montreuil), ou auprès de la restauration parisienne.

Pourquoi nous rejoindre ?

Le vendeur en boulangerie (H/F) travaille sous la direction d'un responsable de boulangerie et a pour mission d'assurer la meilleure qualité de service qui soit auprès des clients, en s'efforçant de valoriser au mieux les produits proposés tout en respectant les valeurs humaines de l'entreprise.

Il met en place les étales quotidiennement, doit pouvoir conseiller et orienter les clients sur les produits, leurs modes de production et de préparations. Vos responsabilités comprendront notamment :

- **Gestion des ventes**
 - Conseil en boutique : Valorisations et conseils avertis auprès des clients sur les produits (provenance, saveur, utilisation),
 - Maintien d'un aspect de fraîcheur et de qualité dans les rayons,
 - Gestion du système d'encaissement et de clôture en fin de journée.
- **Gestion de la marchandise**
 - Réapprovisionnement des rayons,
 - Merchandising (étiquetage des produits).
- **Gestion du lieu et matériel**
 - Ouverture et fermeture de l'établissement en autonomie
 - Maintien des règles d'hygiène dans les locaux conformément aux dispositions de la réglementation sanitaire
 - Entretien du matériel de travail.

Profil

Vous aimez travailler dans un environnement dynamique, vous êtes très rigoureux, curieux et autonome, doté d'un bon esprit d'équipe ainsi que d'un excellent relationnel au contact des clients.

Vous détenez une bonne connaissance en fabrication de pain et possédez idéalement une année d'expérience en boulangerie (BIO).

Etre un cuisinier amateur est un véritable avantage !

Au-delà de votre expérience et de vos compétences techniques, votre sens du service et votre intérêt/sensibilité pour notre démarche et nos produits feront la différence !

