

Responsable du prêt-à-manger (Dépanneur Sonichoix et BMR Express de St-Louis-de-Gonzague)
Unis tes forces à Uniag Coopérative.

Découvre ton champ d'accomplissement. On cherche un.e Responsable du prêt-à-manger à temps plein pour enrichir notre équipe passionnée. Être Responsable du prêt-à-manger, c'est contribuer à la réalisation de la mission d'une coopérative qui est une force économique importante en Montérégie-Ouest et dans l'est de l'Ontario.

Les conditions optimales pour ta carrière :

- Culture et style de gestion basé sur la confiance et l'autonomie
- Programme de rémunération variable
- Assurances collectives
- Régime de retraite à cotisations déterminées
- Télémédecine
- Programme d'aide aux employés
- Rabais employé chez BMR et Olymel
- Formations continues
- Activités d'équipes

La nature de ton paysage professionnel :

- Détenir un diplôme d'études secondaires (D.E.S.) ou un diplôme d'études professionnelles (D.E.P.) et/ou toute autre combinaison de diplôme et d'expérience pertinente
- Avoir un grand intérêt pour la cuisine et la préparation alimentaire
- Avoir un esprit innovateur et entrepreneur
- Avoir une certaine aisance avec les systèmes informatiques pour être en mesure de notamment, générer des rapports de ventes, faire les commandes, gérer les inventaires, etc
- Avoir la capacité et aimer travailler de façon autonome
- Avoir un bon sens de l'organisation et démontrer de la rigueur au travail
- Être disponible en dehors des heures de travail, durant la période de pointe (avril à fin juin), pour supporter l'équipe, au besoin



Tes hectares de possibilités à explorer :

- Planifier la production efficacement afin de répondre aux besoins des clients tout en réduisant les pertes au minimum
- Assurer un suivi, selon les normes établies, de la performance des ventes, la gestion des achats, des inventaires, des listes de prix et de la mise en marché
- Appliquer et respecter les budgets relatifs au secteur du prêt-à-manger
- Commander les aliments et le matériel requis pour la préparation des mets cuisinés
- Préparer les sandwiches, les salades, les viennoiseries et autres mets cuisinés
- Respecter et appliquer les normes et procédures de sécurité alimentaire ainsi que les normes de santé et sécurité au travail
- Nettoyer et maintenir propre les aires de travail, les aires de vente, les outils et les équipements
- Offrir un service à la clientèle exceptionnel favorisant les ventes, les profits ainsi que la loyauté des clients
- Au besoin, encadrer et former des collègues de travail
- Effectuer toutes autres tâches connexes

Chez Uniag, on choisit l'équilibre au quotidien et on s'épanouit collectivement. Notre coopérative est affiliée au réseau Sollio Groupe Coopératif, la plus importante coopérative agricole au Canada aux racines québécoises. Uniag compte aujourd'hui sept emplacements d'affaires (bannières : BMR, BMR Express, Agrizone et Sonichoix) en plus de cinq centres d'engrais en Montérégie-Ouest et dans l'est de l'Ontario. Notre champ d'accomplissement, c'est le riche territoire où prend racine notre passion pour l'agriculture d'ici.

Accomplis-toi avec nous.

uniag.coop/carrieres/