

RECHERCHE

Vendeur.se de pâtisseries en boutique



Le poste

Contrat en CDI • 35 heures • Salaire à déterminer

Prise de poste : avril 2020

Chez Bogato, une grande petite pâtisserie

Depuis 2009, Chez Bogato est une pâtisserie créative, spécialisée dans les gros gâteaux événementiels et sur-mesure pour les marques et les particuliers, basée exclusivement à Paris.

Nous sommes aujourd'hui une équipe de 10 femmes créatives, dynamiques, sympathiques et gourmandes ! Si pour travailler Chez Bogato il faut bien sûr aimer la pâtisserie, les gens et la fête, il faut aussi viser l'excellence, savoir travailler en équipe et aimer relever des défis. Nous attendons de notre équipe de l'autonomie, une grande polyvalence et l'envie de participer aux nouveaux projets / challenges !

En 2020, Chez Bogato prend un nouvel élan avec l'ouverture de 2 nouveaux points de vente : un Sweet Corner à La Samaritaine et une nouvelle boutique-atelier au cœur du Marais.

Compétences requises pour ce poste

- Formation et/ou expérience en vente
- Maîtrise de Word, Excel et Powerpoint
- Anglais correct exigé. Pour La Samaritaine, le chinois est un plus !

QUALITÉS : Esprit de vente ! / Dynamisme / Excellente communication et excellent relationnel / Polyvalence / Autonomie / Style / Parler couramment l'Anglais (avoir des bases de chinois pourrait être un atout !)



Vos missions

Accueil, service client et vente

- Être le garant de l'image de Chez Bogato auprès des clients.
- Accueil des clients, identification de leurs besoins, conseils sur les produits et services.
- Vente de pâtisseries et de produits non alimentaires.
- Générer et suivre le chiffre d'affaire, travailler avec la responsable des boutiques pour le faire progresser par des actions de vente, remonter toutes les informations utiles à son évolution...

Exploitation & gestion boutique

- Ouverture et/ou fermeture journalière de la boutique ou du corner
- Réception et mise en place des pâtisseries le matin. Contrôle de la conformité des livraisons, rangement, contrôle de l'état et de la conservation des produits périssables et retrait des produits impropres à la vente. Mise à jour du stock de pâtisseries à la fermeture.
- Responsable des commandes quotidiennes de pâtisseries auprès du Laboratoire : réapprovisionnement en pâtisseries fraîches, goûters, sablés, gros gâteaux... en accord avec les objectifs de vente et en visant la limitation des pertes.
- Tenue de caisse : opérations d'encaissement, vérification du fond de caisse, remises en banque...
- Réalisation sur place des pièces montées de bonbons, des pochettes surprises, des emballages de produits frais et secs, des confiseries...
- Personnalisation sur place de sablés à message : à graver, à passer au four et à emballer.
- Merchandising : mise en rayon des produits et organisation des zones dans la boutique/sur le corner, réassort, affichage des tarifs, impression et mise en place des outils de communication...
- Identification des produits clés, remontée des attentes clients sur l'ensemble des produits et services pour toujours optimiser l'offre.
- Gestion de l'ensemble de l'espace : rangement, nettoyage et bonne tenue de la boutique, de l'arrière-boutique ; approvisionnement en emballages, produits d'entretien...

Si cette annonce vous met l'eau à la bouche : CAROLINE.ODYE@CHEZBOGATO.FR

