

RECHERCHE

## *Vendeur.se & conseil*

*dès maintenant et à partir de septembre 2022*

**Le poste** Contrat en CDI - 30h ou 35h  
ou Contrat en Alternance possible

### *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 15 personnes 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 2021, Chez Bogato a pris un nouvel élan en ouvrant sa Pâtisserie-Boutique-Atelier au cœur du Marais et en 2022 nous ouvrirons un nouvel espace « Coffee shop » à la même adresse.

Avec la reprise de la fête et le retour des touristes, nous avons de beaux objectifs et souhaitons construire une équipe dynamique et réactive en intégrant des profils qui ont envie de monter !

### *Compétences techniques requises pour ce poste en alternance*

- Formation et/ou expérience en vente
- Maîtrise de Word, Excel et Powerpoint
- Anglais correct exigé

### *Qualités nécessaires pour ce poste :*

- Expertise / Esprit de vente et dynamisme !
- Excellente communication orale & très fort relationnel (client amis aussi avec l'équipe)
- Qualités organisationnelles et autonomie

### *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 de boutique 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
- Mise en place des pâtisseries le matin. Contrôle de la conformité, 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.
- Tenue de caisse : opérations d'encaissement, vérification du fond de caisse
- Création de montées de bonbons, assemblage.
- Merchandising : mise en rayon des produits et organisation des zones, 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.
- Stock : suivi des stocks de marchandises et d'emballages.
- WEB : Création de fiches produits destinées à la vente en caisse ou à la vente en ligne
- Gestion de l'ensemble de l'espace : rangement, nettoyage et bonne tenue de la boutique.

*Si cette annonce vous met l'eau à la bouche : [HELLO@CHEZBOGATO.FR](mailto:HELLO@CHEZBOGATO.FR)*

