

Directeur de Magasin Boulangerie - Snacking H/F

CDI – A partir de juillet 2024

Lieu : Les Herbiers

Vous avez de solides compétences managériales et une expérience en boulangerie ? Et envie de gérer un magasin sans les contraintes de l'entrepreneuriat ?

Lisez notre annonce pour devenir le pilier de la boulangerie LA PETRIE Les Herbiers en tant que directeur de magasin (H/F) !

Yoko RH accompagne ses clients, TPE PME dans la gestion des relations humaines.

La boulangerie La Pétrie des Herbiers, ce sont 15 collaborateurs investis au quotidien !

Pourquoi les rejoindre ?

- Un environnement de travail agréable : le local est récent (la boulangerie a été créée en 2013), la décoration est moderne, il y a de l'espace, et beaucoup de lumière naturelle ! Le matériel est de qualité, la salle de restauration est grande et la terrasse d'été est un vrai atout pour cette boulangerie. Elle est située en plein centre-ville, et vous pouvez facilement vous stationner ! Les Herbiers est d'ailleurs une ville très dynamique et où il fait bon vivre.

- Des produits différenciants et une clientèle séduite : les produits commercialisés sont issus du concept La Pétrie, unique grâce au côté innovant et qualitatif de ses produits. Ils sont frais, variés et tout est produit directement à la boulangerie. Avec 353 avis Google et une note moyenne de 4,3/5, autant dire que les clients sont satisfaits ! Vous travaillerez donc pour une boulangerie reconnue et appréciée.

Le directeur du magasin part pour de nouvelles aventures, et nous cherchons la personne qui le remplacera.

En quoi consiste le poste ?

Le directeur ou la directrice de magasin, rattaché(e) au gérant de l'entreprise, **assure le bon fonctionnement et la rentabilité de l'établissement**. En tant que relais des orientations stratégiques définies par la direction, il/elle collabore étroitement avec les responsables adjoints et les équipes de Vente, Snacking, Pâtisserie et Boulangerie.

Les responsabilités à ce poste sont à la fois **organisationnelles et managériales**.

Concrètement, les missions incluent :

- Développer des stratégies pour augmenter les ventes et la rentabilité.
- Mettre en place des actions de communication.
- Superviser la gestion des stocks et des achats de matières premières (sourcing fournisseur).
- Gérer le personnel (horaires, répartition des tâches).
- Établir et contrôler les plannings des équipes.
- Mobiliser les équipes pour garantir un service de qualité.
- Définir les besoins en recrutement et participer à l'embauche.
- Veiller à la formation et au développement des compétences du personnel.
- Assurer le respect des procédures commerciales et des normes d'hygiène et de sécurité.
- Gérer les appels et suivis des pannes du matériel de production et de vente.
- Être force de proposition auprès du gérant pour les investissements futurs.

François GAUVRIT, le gérant de l'entreprise, sera un soutien essentiel pour vous guider et vous accompagner dans vos missions. Trois assistants de direction vous assistent au quotidien (Responsable service boulangerie, Responsable Service pâtisserie et Responsable des ventes).

Quel profil recherchons-nous ?

Quel que soit votre diplôme, ce sont vos compétences qui nous importent. Pour réussir dans ce poste, vous devez **savoir gérer un commerce et diriger une équipe** dans le secteur du commerce, notamment en la motivant et en la guidant.

Vous possédez un **sens aigu du commerce et de la gestion**, ainsi qu'une solide connaissance du **secteur de la boulangerie/pâtisserie** et de ses particularités.

Au-delà de vos compétences, votre personnalité jouera un rôle essentiel :

- Votre **bonne humeur** et votre **réactivité** sont des atouts reconnus, et vous savez inspirer les autres.
- Vous êtes bienveillant envers les autres tout en étant capable de **fixer un cadre et veiller à son application**.
- Vous placez la **satisfaction client** au centre de vos priorités

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, postulez, votre candidature nous intéresse !

Notre proposition ?

Type de contrat : CDI à temps plein à pourvoir dès que possible, 39h par semaine.

Statut : Cadre, période d'essai de quatre mois.

Localisation : Les Herbiers.

Salaire : Rémunération globale d'environ 50 000€ annuel dont :

- Rémunération mensuelle de 4000€ brut mensuel.

Et à cela s'ajoute :

- La rémunération des heures supplémentaires effectuées au-delà de 39 heures. A savoir que les heures travaillées le dimanche sont majorées de 30%, et les heures de nuit sont majorées de 25%
- Des primes de performance en plus du salaire (qui peuvent atteindre un mois de salaire si les objectifs sont atteints).
- Une prime de fin d'année conventionnelle, équivalente à 3,84% de votre salaire brut annuel.

Horaires : la boulangerie est ouverte de 6h30 à 19h30 tous les jours (sauf le mardi actuellement). Vous organisez votre planning (horaires de travail et de repos) en fonction des besoins du magasin qui peuvent varier d'une semaine à l'autre. Journée de repos d'office le mardi (jour de fermeture actuel du magasin).

Adressez votre candidature sans plus attendre à contact@yokorh.fr