



FRANCE TERROIR
OFFRE D'EMPLOI

ADJOINT(E) RESPONSABLE DE BOUTIQUE RESTAURANT (F/H)
CDD JUSQU'AU 31/12/2024 RECONDUCTIBLE EN CDI - À POURVOIR AU 02/04/2024

FIER DE VOTRE TERROIR, VOUS AIMEZ LES GENS, LE VIN & LES BONS PRODUITS :
REJOIGNEZ LE PROJET FRANCE TERROIR !

LE CONCEPT ET L'HISTOIRE DE FRANCE TERROIR

Fondée en 2015, France Terroir a pour mission d'offrir à ses clients **des moments de bonheur à partager** avec les plus beaux produits de notre terroir. Karl Galmiche, le fondateur, natif du Loir-Et-Cher et attaché à ses racines, a eu pour volonté de mettre en avant, pour commencer, les produits du terroir des Châteaux. Il est question de faire la part belle au travail de qualité des producteurs et artisans engagés. Une offre locale finement sélectionnée avec près de 3000 références de produits et de plus de 400 producteurs à découvrir en boutique - partie **Épicerie Fine** et **Cave à Vins**, ou à déguster grâce à notre **Restaurant** bistrannique.

C'est le concept de « Bien plus qu'une épicerie ! ». Le Terroir à 360°, venez le faire vivre et tourner !

VOS MISSIONS

- Rattaché(e) au responsable de l'entreprise, vous aurez pour rôle de :
- Accueillir les clients, les conseiller, assurer les ventes et les encaissements
 - Gérer les stocks, faire le facing et le merchandising, gérer la caisse
 - Prendre les commandes en restauration et préparer les plats présents à la carte
 - Sommellerie, servir les vins et les plats
 - Gérer la production de notre partie événementiel (traiteur, réceptions...)
 - Entretien de la boutique (nettoyage quotidien, mise en facing)
 - Décorer la vitrine selon les événements calendaires et saisons
 - Développer relationnel et ventes au téléphone sur listings préparés (top clients, Mairie, CSE...)
 - Encadrer des stagiaires

VOS ATOUTS ET SAVOIR-FAIRE

- Dynamisme
- Esprit d'analyse
- Polyvalence
- Autonomie
- Capacité d'adaptation
- Attitude interrogative
- Bon relationnel
- Organisation
- Esprit d'équipe
- Créativité
- Intérêt pour la gastronomie et l'œnologie
- Langues : Français, Anglais professionnel

RÉMUNÉRATION

2200 € + Prime de performance collective de 1000 € (ou plus suivant vos résultats) en fin de mission

VOUS VOUS RECONNAISSEZ DANS LE POSTE ET L'ENTREPRISE ? POSTULEZ !

Envoyez votre CV à karl.galmiche@franceterroir.eu - Exprimer brièvement vos motivations dans le corps du mail. Merci