



La Louve recrute
un-e CO GESTIONNAIRE POLYVALENT-E DE MAGASIN F/H
Horaires de l'après-midi

Descriptif du poste

Intitulé du poste de travail

Co-gestionnaire polyvalent de magasin

Type de contrat

CDI avec une période d'essai de 3 mois.

Disponibilité

Poste à pourvoir mi-octobre 2023.

Entretiens à prévoir en septembre.

Temps de travail

35 heures / semaine, journée en continu

Horaires envisagés : plutôt l'après-midi/soir, avec des fermetures de magasin régulières. Le planning inclut également des samedis et dimanches. En fonction des besoins de l'activité et du planning des salariés (vacances, périodes exceptionnelles...), la répartition des horaires peut être amenée à évoluer.

En tant que commerce de détail alimentaire, tout salarié doit être disposé à travailler pendant les périodes officielles de vacances scolaires, dans une logique de répartition équitable au sein du collectif des salariés. Les salariés sont également amenés à travailler les jours fériés où le magasin reste ouvert.

Lieu de travail

Supermarché coopératif et participatif La Louve 116 Rue des Poissonniers PARIS 18

Positionnement du poste dans l'organisation

La personne recrutée travaillera en coordination avec les autres salariés et sous l'autorité des coordinateurs généraux.

Collège

Agent de maîtrise

Convention collective nationale IDCC 2216.

Salaire

Salaire brut mensuel de 2384,21€ pendant 1 an, puis 2997,57 € brut mensuel et prime annuelle.



Missions

Environnement du poste

Le co-gestionnaire polyvalent de magasin gère des tâches variées et, comme l'ensemble de l'équipe salariée, travaille dans un contexte de sollicitation permanente, dans un environnement rythmé, qui nécessite des réaménagements réguliers et rapides des priorités.

Ce poste requiert une bonne connaissance du fonctionnement de la coopérative et une adhésion à ses valeurs. Il exige un très bon relationnel ainsi que la capacité d'organiser et d'encadrer des équipes de bénévoles dans le respect des règles associées (sécurité, hygiène, administratives...).

Les salariés participent également à la vie démocratique et institutionnelle de la coopérative, à diverses réunions (dont certaines Assemblées Générales) afin de contribuer au bon fonctionnement de la coopérative.

Missions principales

Ce poste recouvre deux missions principales :

- Assurer le relais constant pendant les services avec les coordinateurs d'équipe et les membres. Dans ce cadre, en l'absence de coordinateurs, il peut être amené à gérer les équipes sur l'entièreté d'un créneau. Cela nécessite d'excellentes dispositions pour la communication, un grand sens de la pédagogie, ainsi que savoir définir la priorisation des tâches.

- Assurer l'approvisionnement efficace et continu de tous les rayons :
 - en participant à la réception des livraisons,
 - en coordonnant et participant avec les membres au réassort du magasin,
 - en communiquant avec les acheteurs pour limiter les ruptures et les pertes pour assurer un approvisionnement optimal du supermarché,
 - en participant à l'optimisation de la gamme et des espaces occupés par les articles en rayon.
 - en formant, aidant, et supervisant le réassort du rayon vrac et des ateliers d'ensachage et de découpe de fromages
 - en rangeant les réserves et chambres froides.

Il partage également un certain nombre de tâches avec les autres salariés pour le bon fonctionnement du magasin :

- régler les éventuels problèmes en caisse
- gérer les fermetures du magasin
- suivre la qualité/conformité des articles en rayon
- participer aux inventaires
- gérer quelques fournisseurs (commandes, saisie de factures...)
- être amené à utiliser le logiciel de gestion (réceptions de livraisons, saisie d'inventaire, ...)
- former les membres au compactage



Profil de poste

Formation et expérience

Expérience dans un projet coopératif et participatif, professionnel ou bénévole indispensable.

Savoir-faire

- Capacité à s'adapter à un nouveau logiciel de gestion dans un environnement collégial
- Maîtrise des suites bureautiques
- Connaissance ou expérience avec l'ERP Odoo est un plus

Savoir-être requis

- Aimer travailler en équipe et apprécier le contact humain
- Bonnes qualités relationnelles
- Savoir coopérer
- Savoir transmettre, expliquer des procédures, former et donner des indications de manière claires
- Savoir déléguer, organiser et prioriser des tâches
- Avoir une bonne capacité d'attention et de mémorisation
- Être logique et organisé
- Être patient et pouvoir répondre à des sollicitations fréquentes
- Savoir s'adapter et faire preuve de flexibilité, afin d'évoluer sans difficulté dans un environnement très mouvant

Aptitudes physiques

- Pouvoir porter des charges lourdes (jusqu'à 25 kg)
- Pouvoir se pencher, s'accroupir, monter et descendre des escaliers, travailler debout, travailler dans des chambres froides
- Travailler en contact avec les principaux allergènes connus (fruits à coque, lactose, gluten...)

Pour postuler

Merci d'adresser CV et lettre de motivation à

Par courriel : comite.rh@cooplalouve.fr

Par courrier :

Coopérative La Louve - Ressources Humaines
116, rue des Poissonniers - 75018 Paris

Date limite de candidature : **jeudi 31 août 2023**



S.A.S. Coopérative à Capital Variable
116 rue des Poissonniers 75018 Paris
RCS Paris 808 350 680 - SIRET 808 350 680 00035

www.cooplalouve.fr