

Offre d'emploi Responsable de vente H/F - Brossard Traiteur – Boutique de Savonnières (37510)

Entreprise :

Entreprise familiale et de tradition, la Maison Brossard met tout son savoir-faire et sa créativité au service des entreprises et des particuliers pour offrir, depuis 1967, en Touraine, des prestations alliant gourmandise, originalité et fraîcheur des produits du terroir préparés avec amour.

Pour notre boutique historique de Savonnières, nous cherchons, dans le cadre d'un départ en retraite, notre futur(e) Responsable de vente, véritable atout pour l'image et la pérennité de notre activité, implanté(e) localement et au contact direct de notre clientèle.

Poste :

Garant(e) de l'état marchand de l'espace de vente, vous réalisez toute activité utile au bon fonctionnement de la boutique et menez des animations commerciales, en coordination avec une équipe de 2 vendeuses expérimentées. Amené(e) également à réaliser des préparations culinaires, vous participez à la mise en valeur des produits issus de notre laboratoire de fabrication.

Vos principales activités :

- manager l'équipe de vente et organiser l'activité de la boutique selon les objectifs fixés
- conseiller, servir les clients, et assurer la prise des commandes courantes et spécifiques
- organiser des animations commerciales dans la boutique, et suivre les résultats des ventes
- veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité des personnes et de sécurité alimentaire
- assurer la gestion des stocks et les inventaires de matières, marchandises et produits finis
- gérer tout type de réclamation et veiller au respect du client et à la qualité de service.

En tant que Responsable, au sein de la boutique de Savonnières, vous représentez l'entreprise Brossard Traiteur et ses valeurs de convivialité, d'innovation, de respect de la nature et des traditions. Pleinement investi(e), vous êtes mobilisé(e) tout au long de l'année, selon un planning tournant pour couvrir une amplitude horaire allant de 7 h 30 à 20 h (hors coupure méridienne), du mardi au samedi et dimanche matin (jusqu'à 14 h), y compris jours fériés et périodes de fêtes.

Profil :

Issu(e) du secteur de la charcuterie / préparation culinaire, vous êtes attaché(e) à la qualité des produits frais, au « manger bon et local », et comprenez les réalités et contraintes du métier. Vous disposez d'un bon relationnel client, du sens du commerce et d'aptitudes au management de petite équipe.

Le poste est à pourvoir courant avril 2026 et offre un statut Agent de maîtrise, sur la base d'un CDI 35 h. Rémunération selon qualifications et convention collective de la charcuterie.

Nous vous invitons à transmettre votre candidature (CV et lettre de motivation) à rh@brossard-traiteur.com