

LES TARTES

de

Françoise

Les Tartes de Françoise est une PME active dans la fabrication et la vente de tartes artisanales, sucrées et salées, au travers de points de vente combinant à la fois la fabrication et la vente. Ces points de vente sont appelés « Atelier de vente ». Dans le cadre de son développement, la société recherche pour son atelier de Liège ; un/une :

« RESPONSABLE D'ATELIER »

DESCRIPTION DE LA FONCTION :

Vous assumez la responsabilité finale de la gestion quotidienne de l'atelier et vous êtes l'ambassadeur idéal de notre marque dans votre région. Vous veillez à ce que les différentes activités de votre atelier de vente soient organisées de manière rationnelle, vous assurez la qualité parfaite de nos produits et surtout, vous assurez que tous nos clients vivent une expérience client inoubliable lors de leur visite dans votre atelier.

TÂCHES :

- Vous motivez et dirigez une équipe de 2 à 4 personnes.
- Vous préparez leur horaire de travail en tenant compte de toutes les activités.
- Vous êtes responsable de la gestion quotidienne de votre atelier : la gestion des stocks, le suivi des commandes, l'analyse des KPI et la communication des plans d'action à votre responsable de district font partie de vos tâches de gestion les plus importantes.
- « L'expérience client » est une telle obsession pour vous que vous la transmettez également à votre équipe.
- Avec votre équipe, vous participez activement à la production et à la vente de nos délicieux produits.

PROFIL :

- Vous êtes flexible et travaillez avec précision. Vous avez des qualités de leadership et vous savez motiver une équipe.
- Vous aimez le contact avec les clients et avez les connaissances nécessaires pour fabriquer des produits alimentaires de haute qualité.
- Vous êtes un vrai passionné de cuisine.
- Une expérience dans la gestion d'une cuisine ou d'une boulangerie est un atout.
- Vous êtes disposé à travailler un jour le week-end.

VOTRE CONTRAT :

- Temps plein
- Une journée de travail pendant le week-end
- Contrat intérim d'un mois ensuite contrat à durée déterminée de 6 mois suivi d'un CDI.

Veillez envoyer votre candidature avec CV à l'attention de Sophie Beaumont, Responsable des ressources Humaines, par mail à l'adresse jobs@tartes.be.