

# SCIC LE CHAMP COMMUN (56) :

## OFFRE D'EMPLOI ÉPICIER-ÈRE

### CDI - 35 H / semaine

Date limite pour la réception des candidatures : **le 19 août**  
Date des entretiens : **le 29 août**  
Date d'embauche : **début septembre**  
Lieu de travail : **Augan (56)**

#### CONTEXTE

« Le Champ Commun » est une société coopérative d'intérêt collectif (SAS-SCIC), créée en décembre 2009 et fondée sur la réappropriation des commerces de proximité, dans un mode de gestion collective avec et au service des habitants. Elle est située dans le Morbihan à Augan, village dynamique de 1500 habitants.

Les 240 associéEs du Champ Commun ont développé depuis plus de 10 ans une **épicerie**, notre Garde-Manger, un **bar café-concert**, notre Estaminet, un **restaurant**, notre Cantine, une **brasserie**, une activité d'**essaimage** et d'accompagnement de porteurs de projet ainsi qu'une **auberge**, proposant une activité d'hébergement.

Ouverte au public depuis le 9 juillet 2010, l'épicerie a pour objectif de redynamiser le milieu rural en redonnant de l'importance aux commerces de proximité.

Le Garde-Manger est une épicerie du quotidien où se mélangent produits alimentaires et non-alimentaires, à la fois conventionnels ou issus de l'agriculture biologique, provenant aussi bien de nos 60 producteurs locaux que de la grande distribution. Il est aussi un point de vente de gaz, relais postal et comptoir de change pour la monnaie locale – le Galais.

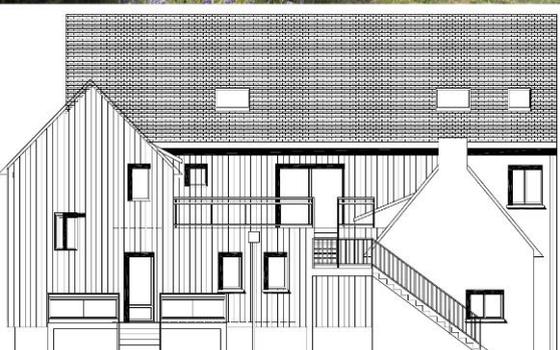
La coopérative emploie aujourd'hui 15 personnes réparties sur 5 activités. Ensemble, ils forment l'équipe salariéEs du Champ Commun et promeuvent **la répartition égale des salaires et le partage des responsabilités.**

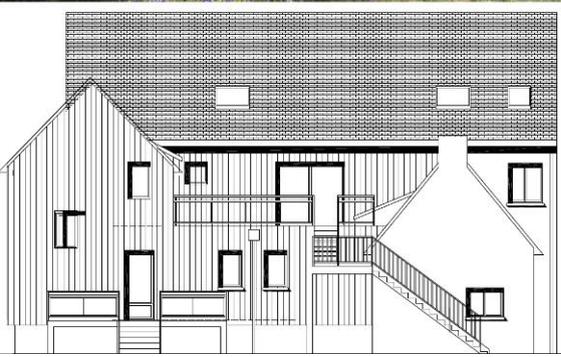
Nous recherchons une personne motivée et expérimentée pour s'investir sur la tenue et la gestion de l'épicerie au sein d'une équipe de 5 personnes.

#### MISSIONS

##### La gestion quotidienne de l'épicerie :

- Tenue du magasin (accueil clients, caisse, ouverture et fermeture...)
- Entretien général du magasin (mise en rayon, facing, ménage...)
- Gestion commerciale (commandes, mise à jour des prix, contrôle des BL et des factures...)
- Réception des livraisons et stockage des produits





## Le développement de l'activité du Garde-Manger :

- Définition, en équipe et avec la commission d'associés, de la stratégie économique et financière
- Travail autour des outils d'organisation et de gestion de l'activité
- Relation avec les producteurs ou fournisseurs : prospection, négociation

### PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience en relation client et gestion commerciale souhaitée
- Sens de l'organisation et polyvalence
- Bon relationnel, sens du contact
- Travail en équipe
- Compétences en bureautique
- Intérêt pour le travail coopératif et le développement local

### CONDITIONS

Amplitude horaire : 6h30/21h par rotation d'équipes

Travail régulier le week-end

Salaire : 1854.33€ brut + titres restaurant

### POUR POSTULER

Merci d'envoyer vos CV et lettre de motivation à :  
***legardemanger@lechampcommun.fr***

Pour tous renseignements : **0297934851 (#1)** ou par mail  
**legardemanger@lechampcommun.fr**