

SCIC LE CHAMP COMMUN (56)
OFFRE EMPLOI ÉPICIÈR(E)
CDI- 35 H / semaine, annualisé

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 habitant.e.s. Elle est située dans le Morbihan à Augan, village dynamique de 1500 habitant.e.s.

Ses 217 associé.e.s ont développé depuis plus de 12 ans une **épicerie**, notre Garde-Manger, un **bar café-concert**, notre Estaminet, un **restaurant** proposant du fait maison avec des produits bio et/ou locaux et de saison, notre Cantine, une **brasserie** produisant l'Auganaise, notre bière locale actuellement en « stand by », une activité d'**Essaimage** et d'accompagnement de porteur.se.s de projet ainsi qu'une activité d'hébergement en individuel et en groupe, notre **Auberge**.

La coopérative emploie aujourd'hui 14 personnes et travaille en partenariat direct avec 3 associations locales, sociales et culturelles. Ensemble, elles représentent un collectif d'une vingtaine de salarié.e.s et promeuvent **la répartition égale des salaires** et la **responsabilité de l'équipe sur les différentes activités**.

Ouverte au public le 9 juillet 2010, l'épicerie a pour objectif de redynamiser le milieu rural en redonnant de l'importance aux commerces de proximité. Pour cela, elle lance une réflexion sur la manière de consommer en proposant un large choix de produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique, parmi des produits conventionnels de grande consommation. Ce commerce, au service de la population, assure également un relais postal.

Actuellement, cinq épicier.e.s sont responsables de cette activité, qui s'accroît un peu plus chaque année. Le Champ Commun recherche sa nouvelle épicière ou son nouvel épicier.



Responsabilités générales du poste

Être épicier.e au Garde-Manger signifie s'investir sur le service et la gestion de l'épicerie. Cela suppose une mobilisation sur la consolidation de l'activité économique de l'épicerie ainsi qu'une participation aux réunions d'équipe et aux réunions liées à la vie coopérative. En lien avec l'équipe de salarié.e.s de la coopérative et les commissions d'associé.e.s bénévoles, les missions du poste sont :

Gestion quotidienne du Garde-Manger

- Tenue du magasin (tenue de caisse, accueil clients, ouverture et fermeture)
- Gestion commerciale, passage et suivi de commandes auprès de producteur.se.s et grossistes
- Entretien général du magasin (ménage, mise en rayon, facing...) pendant et en dehors des heures d'ouverture du magasin
- Travail en équipe ou de façon autonome selon le créneau

Développement de l'activité du Garde Manger

- Affiner, en équipe, la stratégie économique et financière
- Travailler autour des outils d'organisation et de gestion de l'activité

Animation de la vie associative

- Appui à la commission d'associé.es. du Garde-Manger
- Participation à la vie courante de la coopérative et éventuellement aux différentes instances

SAVOIR-FAIRE

Polyvalence, force de proposition, organisation & méthode.

Compétence en vente et en informatique recommandée

Sensibilité pour les alternatives de relocalisation des activités économiques et le travail coopératif.

- *Un temps de formation est prévu à la prise de poste.*

CONDITIONS D'EMPLOI

CDI début de contrat souhaitée 1 décembre 2023 - Date limite pour postuler : **27/10/ 2023**

Temps plein 35h/semaine annualisé (en fonction des pics saisonniers)

Poste basé à Augan (56), permis B obligatoire

Salaires sur la base du SMIC + titre restaurant. Salaire appliqué à l'ensemble de l'équipe dans un principe d'équité

Dans le cadre de 35h/semaine annualisé, il peut y avoir des créneaux commençant tôt le matin (à partir de 6h30 jusqu'à 14h30) ou commençant en début d'après-midi (à partir de 14h et finissant en début de soirée 21h00).

Le métier de commerçant exige également un travail régulier le week-end (samedi et dimanche). Par souci d'équité, ces week-end sont partagés par l'ensemble des épiciers.es, à raison d'environ un samedi après-midi et un dimanche matin toutes les 5 semaines et d'un samedi matin toutes les quatre semaines (le rythme peut être modifié pendant les congés des épiciers et épicières).

Pour tout renseignement supplémentaire : 02 97 93 48 51 (#1)

CV et lettre de motivation à envoyer à :

Par mail à : legardemanger@lechampcommun.fr

Ou SCIC LE CHAMP COMMUN

1, rue du clos bily – 56800 Augan