

RÉPERTOIRE

DES MÉTIERS ET PROFESSIONS
DU COMMERCE DE L'ALIMENTATION





Un répertoire des métiers

Vous avez entre les mains un répertoire des métiers les plus courants du commerce de l'alimentation. Il vous donne accès rapidement à des données précieuses sur les principales tâches à accomplir au travail, les aptitudes et qualités requises pour exercer son métier, les équipements utilisés, en plus d'informations additionnelles sur la formation préalable et les perspectives professionnelles subséquentes. Cet outil de référence peut vous être fort utile dans vos efforts pour créer des descriptions de vos emplois, en plus de bien définir les exigences nécessaires pour chacun des postes ce qui facilitera et améliorera vos performances de recrutement.

Un répertoire des pistes de formation de la main-d'œuvre les plus fréquentées

Voici un condensé d'information sur les principales filières de formation et les organismes de référence les plus fréquentés en matière de développement de la main-d'œuvre et de soutien à l'emploi.

Ces deux répertoires font également partie du boîtier de gestion des ressources humaines produit par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation. Un outil complet et facile à utiliser dédié aux responsables de magasin pour les soutenir au quotidien dans la gestion de leurs ressources humaines. Les fiches traitent des différentes étapes menant à l'embauche d'un nouvel employé, fournissent des pistes pour faciliter l'accueil et l'intégration de vos employés, contiennent des données essentielles sur les méthodes de motivation qui pourront améliorer leur travail, suggèrent une démarche type pour l'évaluation du personnel.

Ce document a été produit par le Comité sectoriel de main-d'oeuvre du commerce de l'alimentation grâce au soutien financier d'Emploi-Québec.

Rédaction

Pierre Cordeau

Graphisme

SPI Communications

Édition

Comité sectoriel de main-d'oeuvre
du commerce de l'alimentation

Tous droits réservés

1030, rue Beaubien Est, local 301

Montréal (Québec) H2S 1T4

Téléphone : 514.499.1598

www.csmoca.org

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| Commerce au détail | |
| Assistant-chef-caissier | 4 |
| Assistant-directeur de magasin | 5 |
| Assistant-gérant de rayon | 6 |
| Boulangier | 7 |
| Boucher | 8 |
| Caissier | 9 |
| Chef-caissier | 10 |
| Commis d'épicerie | 11 |
| Commis en alimentation | 12 |
| Cuisinier | 13 |
| Directeur de magasin | 14 |
| Gérant de rayon | 15 |
| Pâtissier | 16 |
| Poissonnier | 17 |
| Commerce de gros | |
| Assembleur | 18 |
| Chef de la logistique d'entreposage | 19 |
| Contremaître d'entrepôt | 20 |
| Manutentionnaire | 21 |
| Opérateur de chariot élévateur | 22 |
| Autres types de professions liées au secteur | |
| Acheteur | 23 |
| Courtier en alimentation | 24 |
| Gérant de catégorie | 25 |
| Représentant des ventes | 26 |
| Responsable de la mise en marché | 27 |

Assistant-chef-caissier



Tâches

La personne affectée à cette fonction a comme principal mandat de supporter le chef-caissier dans les différentes opérations de gestion du service aux caisses. Ce travail de support vise à le seconder à la fois sur le plan de la qualité du service à offrir à la clientèle, de la mobilisation des équipes de travail et de la gestion des ressources humaines.

Aptitudes et qualités requises

Leadership, aisance et ouverture au travail d'équipe, facilité de communication avec la clientèle, souplesse d'intervention avec le personnel.

Équipements

Ordinateur, caisse enregistreuse, lecteur optique, matériel pour consigner et percevoir les paiements (cartes de débit et de crédit).

Perspectives professionnelles

Chef-caissier, assistant-gérant de rayon, gérant de rayon.

Formation préalable

Un diplôme d'études secondaires et une expérience en encadrement de personnel sont requis pour occuper un tel poste.

Assistant-directeur de magasin



Tâches

L'assistant-directeur de magasin voit à l'atteinte des objectifs de vente et de rentabilité du magasin établis par son directeur. Il planifie à chaque semaine avec les gérants de rayon la mise en marché du magasin dans le but premier de fidéliser la clientèle et d'en maximiser le rendement. Il s'assure quotidiennement que le magasin est prêt aux affaires et qu'il répond aux standards de qualité de la bannière en plus d'exercer un suivi sur l'ensemble des dépenses administratives qui y sont faites. Il transmet aussi l'information provenant de la direction aux employés de son magasin, et répond aux plaintes des clients en y apportant les correctifs nécessaires. Il s'occupe de la gestion de la convention collective et s'assure que les politiques et règlements de l'employeur sont respectés. Il coordonne les opérations de recrutement du personnel et effectue les évaluations de rendement des gérants de rayon. Il gère les besoins de formation de ses employés.

Aptitudes et qualités requises

Sens de l'organisation, aptitudes marquées pour la gestion de personnel, bon communicateur, aptitudes en gestion, aisance dans le service à la clientèle, sens de la planification.

Équipements

Ordinateur.

Perspectives professionnelles

Directeur de magasin, acheteur.

Formation préalable

Le poste d'assistant-directeur de magasin exige un certain nombre de connaissances en gestion, qui peuvent être acquises par le biais d'une formation collégiale en Gestion de commerces.

Assistant-gérant de rayon



Tâches

La personne assignée à un tel poste travaille en étroite collaboration avec son gérant de rayon en l'assistant dans certaines prises de décision relatives à la direction et l'orientation des ventes des produits offerts dans leur section de magasin. Il seconde également son supérieur dans tout le processus de gestion des achats, de suivi des inventaires et de réception des marchandises. En contact direct avec tout le personnel des commis affectés au rayon, il est responsable d'établir leurs horaires en plus de voir aux bonnes relations entre tous les employés pour que soit maintenu un climat de bonne entente favorisant le maintien d'un service de qualité.

Aptitudes et qualités requises

Sens de la communication, esprit innovateur, bonne connaissance du marché et des produits, aisance avec la clientèle.

Équipements

Ordinateur.

Perspectives professionnelles

Gérant de rayon, assistant-directeur de magasin.

Formation préalable

Le travail d'assistant-gérant de rayon nécessite d'avoir complété un diplôme d'études secondaires en plus d'avoir déjà travaillé comme commis dans un commerce d'alimentation.

Boulangier



Tâches

Le boulanger prépare la pâte pour les pains, petits pains, muffins, biscuits et gâteaux selon les recettes pré-établies. Il s'occupe de la cuisson des produits préparés et s'assure qu'ils soient à la hauteur des normes de qualité exigées. Il établit un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité d'articles à produire. Il s'occupe de l'achat des fournitures et voit à la vente des produits.

Il applique les politiques et les procédures sur le plan de l'entreposage, de l'emballage et de l'étiquetage des produits. Il respecte les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales et du magasin ainsi que les normes de santé et de sécurité au travail.

Aptitudes et qualités requises

Sens de l'organisation et de l'observation, minutieux, bonne dextérité, créatif, aimer accomplir des tâches selon des procédures établies, être curieux et ouvert à l'expérimentation de nouvelles méthodes de préparation des produits.

Équipements

Pétrins mécaniques, batteur-mélangeur, bouleuse, façonneuses, étuveuse, chambre de fermentation électronique, fours à commande automatique.

Perspectives professionnelles

Chef-boulangier. On peut aussi démarrer sa propre entreprise en boulangerie.

Formation préalable

On occupe ce métier après avoir obtenu son Diplôme d'études professionnelles (DEP) de niveau secondaire. Il est également possible d'apprendre le métier entièrement en entreprise par l'intermédiaire du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

Boucher



Tâches

Le boucher coupe, pare et prépare les coupes régulières de viande et de volaille pour le service au comptoir, et prépare les prix pour la vente en comptoirs réfrigérés. Il façonne et ficelle les rôtis et différentes autres pièces. Il détermine la quantité et le type de coupes à préparer, tient les inventaires ainsi que le relevé des quantités vendues. Il supervise au besoin d'autres bouchers ou coupeurs de viande.

Il applique les politiques et les procédures sur le plan de l'entreposage, de l'emballage et de l'étiquetage des produits. Il respecte les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales et du magasin ainsi que les normes de santé et de sécurité au travail.

Aptitudes et qualités requises

Aimer travailler physiquement, dextérité manuelle, familier avec le travail d'équipe, sens de l'organisation, bon contact avec la clientèle.

Équipements

Couteaux, gants maillés, fusil et meule pour l'affutage et l'aiguisage, appareils pour trancher, hacher et piquer la viande.

Perspectives professionnelles

Gérant du rayon des viandes, acheteur.

Formation préalable

On occupe ce métier après avoir obtenu son Diplôme d'études professionnelles (DEP) de niveau secondaire. Il est également possible d'apprendre le métier entièrement en entreprise par l'intermédiaire du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

Caissier



Tâches

Le caissier est responsable d'enregistrer les données, d'établir le prix total des achats effectués par le client et de percevoir les paiements. Il doit préparer la caisse au début du quart de travail en respectant les directives établies. Il est chargé de porter la transaction à la carte de débit ou de crédit et de remettre la monnaie ou les reçus à la clientèle. Il doit balancer la caisse à la fin de son quart.

Aptitudes et qualités requises

Habilité avec les chiffres, facilité à manipuler des instruments, courtois avec la clientèle, diplomate, résistance au stress.

Équipements

Caisse enregistreuse, lecteur optique, matériel pour consigner et percevoir les paiements (cartes de débit et de crédit).

Perspectives professionnelles

Assistant chef-caissier, chef-caissier.

Formation préalable

Pour occuper la fonction de caissier, il faut avoir complété un diplôme d'études secondaires. Selon le cas, une expérience de travail antérieure jugée suffisante pourra compenser pour un diplôme non complété.

Chef-caissier



Tâches

Il coordonne l'équipe de travail affectée aux caisses en s'assurant que le service à la clientèle soit fait de façon courtoise et efficace. Il s'assure de la bonne gestion des opérations aux caisses, et règle les situations problématiques. Il prévoit un fond de roulement adéquat, gère les demandes de monnaie, en plus de vérifier que les transactions balancent. Il s'occupe de l'ouverture et de la fermeture des caisses dans le système informatique, vérifie et approuve les dépôts. Il s'occupe également de la bonne marche de la politique d'échange et de remboursement. Il voit à la gestion des ressources humaines de son service, et fait l'entraînement des nouveaux employés.

Aptitudes et qualités requises

Leadership, esprit innovateur, sens de la planification, aisance dans le service à la clientèle.

Équipements

Ordinateur, caisse enregistreuse, lecteur optique, matériel pour consigner et percevoir les paiements (cartes de débit et de crédit).

Perspectives professionnelles

Directeur de rayon, assistant-directeur de magasin.

Formation préalable

Un diplôme d'études secondaires couplé à plusieurs années d'expérience au service aux caisses est nécessaire pour exercer un tel travail de supervision. Un cours collégial en comptabilité est aussi avantageusement considéré.

Commis d'épicerie



Tâches

Le commis d'épicerie est chargé de la réception et de la disposition des marchandises en tablettes en procédant à leur étiquetage. Il doit maintenir les étagères remplies, retirer les produits périmés ou en mauvais état, vérifier les articles en promotion, préparer les présentoirs et emballer certains produits. Il s'occupe aussi de bien accueillir la clientèle et de la diriger vers le produit recherché.

Aptitudes et qualités requises

Sens de l'organisation, méthodique, aisance avec la clientèle.

Équipements

Appareil servant à prendre la mesure des inventaires (Telson).

Perspectives professionnelles

Assistant-gérant de rayon, gérant de rayon.

Formation préalable

Pour occuper la fonction de commis d'épicerie, il faut préférentiellement avoir complété un diplôme d'études secondaires.

Commis en alimentation



Tâches

Affecté aux différents rayons d'un magasin, le commis en alimentation est appelé à manipuler et à transformer certains aliments dans le respect des normes d'hygiène et de salubrité. Il doit préparer et confectionner des produits (boulangerie, pâtisserie, boucherie, mets préparés), effectuer leur étalage en comptoir et offrir des services de courtoisie à la clientèle. Il est aussi chargé de nettoyer et de ranger les comptoirs et les aires de travail. . Son mandat est d'accroître la clientèle et les ventes de son rayon.

Aptitudes et qualités requises

Sens de l'organisation, méthodique, bonne dextérité, capable de faire preuve de souplesse, aisance avec la clientèle.

Équipements

Balance, empaqueteuse, étiqueteuse.

Perspectives professionnelles

Assistant-gérant de rayon, gérant de rayon.

Formation préalable

Pour occuper la fonction de commis en alimentation, il faut préférentiellement avoir complété un diplôme d'études secondaires.

Cuisinier



Tâches

Le cuisinier voit à la préparation de divers aliments en vue de la confection de plats destinés à la vente en comptoir de marchés d'alimentation. Pour ce faire, il doit préparer les menus, apprêter les denrées alimentaires brutes (fruits, légumes, viandes, poissons) et utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de préparation, tout en choisissant les techniques de cuisson appropriées.

Il applique les politiques et les procédures sur le plan de l'entreposage, de l'emballage et de l'étiquetage des produits. Il respecte les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales et du magasin ainsi que les normes de santé et de sécurité au travail.

Aptitudes et qualités requises

Être autonome, polyvalent, organisé, avoir un sens critique, être créatif, aimer travailler physiquement, habile et à l'aise avec des instruments de cuisine et les appareils de cuisson.

Équipements

Couteaux, trancheuse, hachoir, fours à cuisson.

Perspectives professionnelles

Responsable du rayon de plats cuisinés en marché d'alimentation

Formation préalable

On devient cuisinier après avoir suivi le programme de formation de niveau secondaire en cuisine d'établissement et obtenu son Diplôme d'études professionnelles (DEP).

Directeur de magasin



Tâches

Le directeur d'un commerce de l'alimentation voit à l'ensemble des opérations d'un magasin, de l'approvisionnement à l'atteinte des objectifs de vente et de rentabilité. Il s'occupe de tout le personnel et voit à la gestion des conventions collectives. Il s'occupe de la promotion de son commerce en faisant une mise en marché appropriée de ses produits et services. La nécessité de respecter les règles d'hygiène, de salubrité et de préservation des denrées périssables exige également que le gestionnaire fasse appliquer des méthodes de travail rigoureuses touchant la manipulation des produits ainsi que l'approvisionnement et la rotation des stocks.

Aptitudes et qualités requises

Qualités de leadership, sens de l'organisation, entregent, faire preuve de souplesse et de diplomatie, grande capacité d'adaptation et esprit d'analyse et de synthèse.

Équipements

Ordinateur.

Perspectives professionnelles

Postes de direction au siège social d'une grande chaîne d'alimentation.

Formation préalable

Le poste de directeur de magasin exige d'avoir des connaissances en gestion acquises par le biais d'une formation collégiale ou universitaire en administration.

Gérant de rayon



Tâches

En plus de bien connaître ses produits, le gérant de rayon doit avoir des aptitudes et de bonnes connaissances en gestion et en administration. Son travail nécessite également d'avoir des facilités de communication avec le personnel sous sa gouverne dans le but de favoriser un bon esprit d'équipe et un sentiment d'appartenance à l'entreprise. Ce poste de gestion nécessite de porter attention aux demandes et exigences des consommateurs et de faire en sorte que les produits offerts soient variés, en quantité suffisante et de bonne qualité.

La nécessité de respecter certains impératifs de gestion relativement aux règles d'hygiène, de salubrité et de préservation des aliments (denrées périssables) exige également de voir à l'application de méthodes de travail efficaces touchant autant la disposition des produits que l'approvisionnement et la rotation des stocks et des inventaires.

Aptitudes et qualités requises

Être courtois, à l'écoute de sa clientèle, curieux, informé sur les produits et leur provenance, sens de la planification, bon communicateur avec les employés de son service, rigoureux, bon esprit d'analyse.

Équipements

Ordinateur.

Perspectives professionnelles

Assistant-directeur de magasin, directeur de magasin.

Formation préalable

Plusieurs années d'expérience en magasin couplées à un diplôme d'études secondaires constituent les exigences nécessaires pour occuper un tel poste de gestion.

Pâtissier



Tâches

Le pâtissier confectionne des pâtes, des crèmes, des garnitures, des compotes, des gelées, des sirops, des petits fours, des gâteaux, des entremets, des chocolats et autres confiseries avec des ingrédients frais. Il prépare les différentes pâtes (friables, levées et tourées), effectue les opérations de cuisson, le montage et la décoration des pièces.

Il applique les politiques et les procédures sur le plan de l'entreposage, de l'emballage et de l'étiquetage des produits. Il respecte les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales et du magasin ainsi que les normes de santé et de sécurité au travail.

Aptitudes et qualités requises

Sens de l'organisation, sens artistique, créatif, minutieux, polyvalent, aimer travailler en équipe.

Équipements

Machines à fonder, dresseuse, laminoir, pétrins mécaniques, fours à commandes automatiques.

Perspectives professionnelles

Chef-pâtissier, gestionnaire propriétaire d'une entreprise en pâtisserie

Formation préalable

On occupe ce métier après avoir obtenu son diplôme d'études professionnelles (DEP) de niveau secondaire. Il est également possible d'apprendre le métier entièrement en entreprise par le biais du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

Poissonnier



Tâches

Le poissonnier prépare les produits de la pêche pour la vente, approvisionne et entretient les comptoirs de vente, s'occupe de servir la clientèle et voit à la gestion des stocks en veillant à déterminer la quantité et la gamme des produits à présenter. Lors de la réception de la marchandise, il vérifie le poids, la qualité et la fraîcheur des diverses espèces de poissons, de mollusques et de crustacés.

Il applique les politiques et les procédures sur le plan de l'entreposage, de l'emballage et de l'étiquetage des produits. Il respecte les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales et du magasin ainsi que les normes de santé et de sécurité au travail.

Aptitudes et qualités requises

Être organisé, patient, habile dans la manipulation d'outils de préparation des produits de la pêche, sens créatif, facilité de communication, persuasif.

Équipements

Couteaux, grattoir ou écailleuse, autoclave (autocuiseur), gants maillés, fusil, meule à aiguisage.

Perspectives professionnelles

Gérant ou propriétaire d'une poissonnerie, gérant de rayon dans un marché d'alimentation.

Formation préalable

Obtenir un diplôme d'études professionnelles de niveau secondaire ou avoir appris le métier en entreprise par le biais du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

Assembleur



Tâches

Dans le secteur du commerce de gros, l'assembleur est responsable de la préparation de la commande des clients. Dans chaque cas, il se déplace à l'aide d'une transpalette électrique, qu'il dirige en position debout, vers les différentes espaces ciblés de l'entrepôt où il prend les marchandises pour les déposer sur la palette. Une fois la commande complétée, les produits sont emballés pour être dirigés vers l'aire d'expédition.

Aptitudes et qualités requises

Autonomie, qualités d'organisation, sens de l'initiative, minutie, aimer travailler physiquement.

Équipements

Utilisation d'une unité mobile de transport de marchandises (transpalette)

Perspectives professionnelles

Opérateur de chariot élévateur, contremaître en entrepôt.

Formation préalable

Il faut préférablement avoir complété son diplôme d'études secondaires, bien qu'une certaine expérience dans un travail similaire et de bonnes capacités physiques sont également considérées.

Chef de la logistique d'entrepotage



Tâches

Le chef de la logistique d'un entrepôt est responsable de l'implantation et de la supervision d'un système de logistique d'entrepotage. Il voit à rendre son fonctionnement le plus efficace possible, tant sur le plan de la répartition des marchandises en entrepôt que de la rotation et de la distribution des stocks vers les magasins. Sa fonction implique la responsabilité de diriger une équipe technique formée de spécialistes, dont les habilités en installation et en gestion de systèmes d'opérations logistiques en milieu industriel ont pour effet de faciliter l'échange de données avec les membres du personnel cadre et les employés d'entrepôt chargés de l'utilisation et de l'entretien des systèmes de répartition des marchandises mis au point.

Aptitudes et qualités requises

Faire preuve de créativité, sens stratégique, aisance dans la communication de concepts et d'idées aux utilisateurs du système d'entrepotage.

Équipements

Ordinateur

Perspectives professionnelles

Des postes de direction et de supervision de centres d'entrepotage ou de lieux de production.

Formation préalable

Un baccalauréat en génie industriel est un pré-requis hautement considéré. Une connaissance préalable du secteur du commerce de gros et de détail en alimentation est également utile, de même qu'une bonne expérience dans l'utilisation des modes de gestion informatique appliqués aux entrepôts.

Contremaître d'entrepôt



Tâches

Le contremaître voit à assurer l'encadrement d'équipes de travail affectées aux opérations en entrepôt aux différentes étapes de manipulation et de distribution des marchandises. Le travail nécessite de bien connaître et d'utiliser les systèmes de gestion de données pour la supervision d'équipes de travail chargées de la réception et de l'acheminement adéquat des commandes.

Aptitudes et qualités requises

Sens de l'organisation, leadership, diplomatie et entretient.

Équipements

Ordinateur

Perspectives professionnelles

Surintendant chargé de la supervision d'une équipe de contremaîtres, gestionnaire responsable de la planification et de la coordination des activités d'entreposage.

Formation préalable

En plus d'un diplôme d'études secondaires, plusieurs années d'expérience occupées aux différentes fonctions en activités d'entreposage couplées à une formation d'appoint en gestion du personnel sont des atouts importants.

Manutentionnaire



Tâches

Qu'il soit affecté à la réception, à l'expédition ou à la préparation de commandes, le manutentionnaire d'un entrepôt d'un grand centre de distribution alimentaire sera responsable du tri et du déplacement des marchandises.

Aptitudes et qualités requises

Aimer le travail physique, être méthodique.

Équipements

Utilisation d'une unité mobile de transport de marchandises (transpalette)

Perspectives professionnelles

Opérateur de chariot élévateur, contremaître d'entrepôt.

Formation préalable

Pour occuper cette fonction, il faut préférentiellement avoir complété un diplôme d'études secondaires. Dans certains cas, une expérience de travail antérieure jugée suffisante pourra compenser pour un diplôme non complété.

Opérateur de chariot élévateur



Tâches

Ce poste nécessite des habilités spécifiques pour effectuer la conduite, le transport, le déplacement et le stockage de marchandises au moyen d'appareils de levage.

Aptitudes et qualités requises

Sens de l'organisation et de l'observation, méthodique, aimer accomplir des tâches répétitives selon des normes établies.

Équipements

Utilisation d'une unité de levage et de transport de marchandises, dont certaines sont munies d'un ordinateur de bord

Perspectives professionnelles

Opérateur de monte-charge, préposé au quai, vérificateur à la réception ou à l'expédition de marchandises, contremaître d'entrepôt.

Formation préalable

Il faut préférentiellement avoir complété un diplôme d'études secondaires. Dans certains cas, une expérience de travail antérieure jugée suffisante pourra compenser pour un diplôme non complété.

Acheteur



Tâches

Affecté au siège social des principaux distributeurs en commerce de l'alimentation, le responsable des achats a pour rôle de choisir et de négocier des produits répondant aux besoins de l'entreprise, en tenant compte des directives reçues et de sa connaissance des tendances du marché, dans le but d'en faire l'acquisition au meilleur rapport qualité/prix pour la revente dans les commerces de détail affiliés.

Aptitudes et qualités requises

Leadership, minutie, sens de l'organisation et de la communication, capacités d'observation et d'analyse, autonomie et diplomatie

Perspectives professionnelles

Directeur des achats, directeur administratif.

Formation Préalable

Un diplôme collégial en administration est une carte d'entrée privilégiée pour occuper cette fonction.

Courtier en alimentation



Tâches

Spécialiste de la vente de détail de produits d'épicerie pour le compte de plusieurs producteurs et fournisseurs, le courtier en alimentation agit à titre de représentant pour leur mise en marché et la publicité effectuée auprès des consommateurs. Une large part de son travail consiste à faire la distribution des produits qu'il représente auprès des grossistes-distributeurs, avec qui il obtient entre autre la mise en liste de ses nouveaux produits. Il négocie les programmes de commercialisation et les annonces à paraître dans les circulaires. Il effectue également un travail de représentation directement dans les magasins de façon à s'assurer que les produits qu'il représente se retrouvent en tablettes.

Aptitudes et qualités requises

Capacité d'analyse et de prise de décision, connaissance des marchés, autonome et persuasif.

Perspectives professionnelles

Direction d'équipes de ventes, direction administrative dans un siège social d'une grande bannière.

Formation préalable

Un diplôme collégial ou universitaire en administration appuyé d'une formation en vente et d'une bonne connaissance du commerce de détail fait en sorte d'ouvrir la voie à une telle fonction.

Gérant de catégorie



Tâches

Le gérant de catégorie voit à la planification de la publicité et à la gestion optimale des catégories de produits dont il a la responsabilité. Il négocie auprès des fournisseurs et fait le suivi des activités d'approvisionnement et de mise en marché. Ces négociations sont faites en prévision d'obtenir les meilleurs prix en tenant compte du volume et des opportunités publicitaires ou autres.

Il doit choisir hebdomadairement les produits de ses catégories à mettre en circulation, superviser l'approvisionnement de manière à rencontrer les objectifs de rotation des stocks et de niveau de service, et maximiser la marge de profit au détail tout en respectant la stratégie établie dans chacune des catégories.

Aptitudes et qualités requises

Capacité d'analyse et de prise de décision, sens du leadership, grande connaissance des tendances du marché, facilité d'adaptation aux changements.

Perspectives professionnelles

Courtier en alimentation, agent commercial, acheteur, responsable du service de promotion des ventes.

Formation préalable

Un cours universitaire en administration et quelques années de travail exercées dans le secteur du commerce de détail, de même qu'une expérience préalable d'adjoint de catégories à la mise en marché sont des atouts considérés pour occuper ce poste.

Représentant des ventes



Tâches

Le représentant des ventes effectue un travail de développement des ventes et de mise en marché des produits dans les différents points de vente de la chaîne d'alimentation qu'il représente. Pour ce faire, il s'appuie sur des analyses de marché pour connaître les besoins de la clientèle, déterminer les prix et établir le volume de ventes nécessaires, en plus d'évaluer la concurrence. Il voit aussi à la promotion des activités de vente ainsi qu'à l'établissement d'un réseau de distribution.

Aptitudes et qualités requises

Aimer les situations liées au processus des ventes, sens de l'entregent et de l'écoute, avoir des aptitudes sur le plan administratif, capacité d'analyse, connaissance des marchés, autonome, persuasif.

Perspectives professionnelles

Directeur des ventes, postes de directions administratives dans un siège social d'une grande bannière.

Formation préalable

Formation collégiale en vente ou un diplôme universitaire en administration allié à une bonne connaissance du commerce de détail.

Responsable de la mise en marché



Tâches

Le spécialiste de la mise en marché planifie, dirige et coordonne les activités liées à la promotion, à la vente et à la distribution des produits ou services dans le but d'accroître le volume des ventes ainsi que le volume de clientèle. Son travail présuppose qu'il doit entreprendre des études de marché et en faire l'analyse des résultats dans le but d'identifier les possibilités de nouveaux marchés. Il voit également à instaurer des réseaux de distribution et à établir une politique de prix. Il est chargé de mettre au point les stratégies de commercialisation en plus de coordonner les activités de communication et de promotion. Il peut aussi être appelé à déterminer les besoins en produits et services de divers groupes de consommateurs et participe à l'élaboration des nouveaux produits.

Aptitudes et qualités requises

Habilité dans la planification de ventes, connaissance aigüe des tendances du marché et des besoins de la clientèle, sens stratégique.

Perspectives professionnelles

Directeur des ventes, directeur des politiques de marketing d'une entreprise, directeur du développement des affaires.

Formation préalable

Pour être affecté aux opérations de marketing, il faut préalablement avoir complété des études collégiales ou universitaires en administration des affaires ou dans un domaine connexe avec spécialisation dans les ventes ou le marketing. Une expérience de quelques années comme représentant des ventes ou du marketing sera également considérée.



