

Offre d'emploi

Responsable de point de vente – Marché Paysan SCIC Les Ferrages de Châteauneuf

CDI – Temps plein

Salaire : 2500 à 3000 brut/mois Début du contrat 17 novembre 2025

L'employeur

La SCIC Les Ferrages est une coopérative d'intérêt collectif qui regroupe 130 sociétaires qui s'engagent pour une agriculture et une alimentation durables. Elle développe son action par un magasin en circuit court (<u>Le marché paysan de Châteauneuf</u>) une Ferme 100% bio, un moulin à huile, l'approvisionnement de 23 cantines du territoire, , et la sensibilisation aux enjeux des transitions agricoles et alimentaires.

Le Marché Paysan de Châteauneuf

Le Marché Paysan est un magasin en circuit court (un seul intermédiaire) de 150m² qui propose un large choix de produits alimentaires locaux et biologiques : fruits, légumes, viandes, fromages, boissons, épicerie...

Il est le point d'appui économique de la coopérative pour mener à bien son engagement pour le territoire — développer pour le plus grand nombre l'accès à une alimentation durable. Son objectif est de valoriser la production agricole locale et de qualité, en assurant un revenu décent aux producteurs tout en maitrisant le prix de vente pour les consommateurs.

Coopérative Missions principales

1. Pilotage du point de vente

- Gérer, organiser et développer le magasin dans le respect des valeurs coopératives.
- Former, encadrer et coordonner l'équipe
- Planifier et répartir les tâches en tenant compte des priorités et des flux.
- Suivre et améliorer les performances économiques du magasin.
- Être force de proposition pour améliorer l'offre et l'organisation.

2. Approvisionnement & gestion des stocks

- Assurer un approvisionnement régulier, varié et de qualité, en respectant des critères d'origine, de saisonnalité et de prix.
- Passer les commandes aux producteurs et fournisseurs.
- Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises (qualité, DLC, étiquetage).
- Gérer les stocks et optimiser le taux de rotation.

3. Vente et relation clients

- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle.
- Garantir une mise en valeur attractive et qualitative des produits (fruits et légumes, fromages, viandes, produits transformés...).
- Mettre en place des animations commerciales
- Veiller à la qualité du service client et de l'image du magasin.





4. Gestion des commandes spécifiques

- Superviser la préparation des commandes pour la restauration collective et les professionnels.
- Organiser la réalisation des paniers paysans, corbeilles, plateaux traiteur.
- Assurer la traçabilité et la conformité des bons de livraison.

5. Hygiène, sécurité et réglementation

- Garantir l'application des procédures d'hygiène, sécurité alimentaire et sécurité au travail.
- Veiller à la traçabilité, aux normes sanitaires et aux obligations légales.

Profil recherché

- Expérience confirmée en gestion de point de vente alimentaire (2 à 5 ans minimum).
- Compétences en management et animation d'équipe.
- Maîtrise de la gestion des stocks et de l'approvisionnement.
- Connaissance des produits bio et locaux appréciés.
- Excellent relationnel, sens du service client.
- Organisation, rigueur et autonomie.
- Capacité d'adaptation et gestion des priorités.
- Esprit coopératif et adhésion au projet de la SCIC.
- La maitrise de l'anglais serait un atout

Pourquoi nous rejoindre?

- Travailler dans un cadre authentique et convivial
- Evoluer dans un projet coopératif et solidaire avec une équipe bénévole et salariée très engagée
- Œuvrer à un projet utile à son territoire : environnement, santé et développement économique et agricole.

Conditions

Lieu de travail : 309 route d'Opio, 06740 Châteauneuf-Grasse

CDI – Temps plein

Salaire : 2500€ à 3000€ brut/mois

Permis B obligatoire. Travail possible le samedi

20% de réduction sur les produits du magasin

Candidature

Envoyer CV et lettre de motivation à pres@scic-ferrages.fr et info@scic-ferrages.fr www.scic-ferrages.fr

