

Retail Attendant - Deployment Support

NOC 6421
Deployed Operations

Qualifications

High school diploma AND several years of experience in a related field
OR

An acceptable combination of education, training, and/or experience will also be considered.

Knowledge

Of retail operation
Of food and beverage preparation
Of hospitality services
Of marketing methods and product presentation
Of loss prevention
Of inventory control
Of invoicing and basic retail sales record keeping
Of baking products and equipment
Of food safety practices
Of health and safety practices

Experience

In cash handling
In serving menu items
In operation and daily maintenance of retail equipment
In ensuring quality of products meet established standards
In previous quick service food preparation and/or baking, an asset
In using software for word processing, spreadsheets, presentations, databases, e-mail and Internet browsing

Responsibilities

- Maintain stock control and ensure that inventory age is within specific or directed guidelines.
- Assist with ordering of merchandise.
- Clean bar area.
- Assist with set-up and take down of functions, as required.
- Serve customers.
- Perform research on products, as required, in order to respond to enquiries and provide information on merchandise.
- Receive payment by cash and record sale.
- Calculate total payments received at the end of work shift and reconcile with total sales.
- Replenish food at serving stations and brew coffee and tea.
- Prepare and serve menu items.
- Bake goods in accordance with policies and procedures.
- Ensure cleanliness and maintenance of equipment such as specialty coffee machines.
- Ensure production levels are met on a daily basis.
- Maintain security of cash and merchandise.
- Report pricing discrepancies, cash discrepancies or customer complaints to supervisor.
- Report any spoilage or damage of merchandise to supervisor.

- Merchandise product on sales floor and ensure proper use of layout and display techniques.
- Provide merchandise and store related information to customers.
- Be aware of current promotions, advertisements and prices.
- Maintain operating supplies, such as bags, cash register rolls, condiments, etc.
- Perform light housekeeping duties on counters and display areas.
- Perform moderate lifting, carrying, pulling and/or pushing.
- Assist with escorting duties as required.
- Assist with preparation and execution of specials events.
- Assist in training of new employees.
- Conduct stocktaking counts, as required.
- Apply NPF policies, procedures, regulations and applicable legislation.
- Ensure compliance with the Health & Safety Program and may act as a member of a local NPF Committee.
- Perform other related duties as assigned by supervisor.

Disclaimer

This description has been generalized to indicate the key responsibilities of the job and the nature of work performed by employees. It is not designed to contain or be interpreted as a comprehensive inventory of all duties and tasks required of employees assigned to this job. The scope of the job may change based on operational requirements.

Préposé à la vente au détail – Soutien aux déploiements

CNP 6421
Opérations de déploiement

Qualification

Diplôme d'études secondaires ET plusieurs années d'expérience dans un domaine connexe
OU

Une combinaison acceptable d'études, de formation et/ou d'expérience sera aussi considérée.

Connaissances

Des activités de vente au détail
De la préparation d'aliments et de boissons
Des services d'accueil
Des méthodes de marketing et de présentation des produits
De la prévention des pertes
Du contrôle des stocks
De la facturation et de la tenue des dossiers de vente au détail de base
De l'équipement et des produits de cuisson au four
Des pratiques relatives à la salubrité des aliments
Des pratiques relatives à la santé et la sécurité

Expérience

De la manipulation de l'argent
Du service des mets d'un menu
De l'utilisation et de l'entretien quotidien d'équipement de vente au détail
De l'assurance de la qualité des produits selon les normes établies
De la préparation et/ou de la cuisson au four d'aliments à service rapide (atout)
De l'utilisation de logiciels de traitement de texte, de tableur, de présentation, de base de données, de courriel et de navigation dans Internet

Responsabilités

- Maintenir le contrôle des stocks et s'assurer que la date des stocks respecte les lignes directrices particulières ou imposées.
- Aider à commander de la marchandise.
- Nettoyer l'air du bar.
- Participer aux préparatifs des réceptions et remettre la salle en ordre après celles-ci, au besoin.
- Servir les clients.
- Effectuer de la recherche sur des produits, au besoin, afin de répondre aux demandes de renseignements et fournir l'information sur la marchandise.
- Recevoir les paiements en espèces et enregistrer les ventes.
- Calculer les montants perçus à la fin du quart de travail et les concilier avec le chiffre total des ventes.
- Réapprovisionner les aires de service en aliments ainsi que préparer le café et le thé.
- Préparer les mets au menu et les servir.
- Faire cuire les aliments au four conformément aux politiques et aux procédures.
- Veiller à la propreté et à l'entretien de l'équipement, comme les machines à café de spécialité.
- S'assurer de respecter les niveaux de production chaque jour.
- Maintenir la sécurité des espèces et de la marchandise.

- Faire rapport au surveillant des erreurs de prix, des écarts de caisse ou des plaintes des clients.
- Signaler au surveillant tout gaspillage ou dommage en ce qui a trait à la marchandise.
- Présenter adéquatement les produits dans l'aire de vente en veillant à bien utiliser les techniques de merchandising.
- Donner aux clients des renseignements sur les marchandises et le magasin.
- Être au courant des promotions, de la publicité et des prix en vigueur.
- Tenir les stocks de fournitures de fonctionnement, comme les sacs, le papier pour les caisses enregistreuses, les condiments, etc.
- Exécuter de légers travaux d'entretien sur les comptoirs et dans les aires de vente.
- Soulever, porter, tirer et/ou pousser des objets de poids moyen.
- Apporter son aide pour les fonctions d'escorte au besoin.
- Prêter assistance pour la préparation et le déroulement d'activités spéciales.
- Participer à la formation des nouveaux employés.
- Effectuer la prise d'inventaire, au besoin.
- Appliquer les politiques, les procédures et les règlements des FNP applicables ainsi que la législation applicable.
- Veiller au respect du programme de santé et de sécurité et, au besoin, siéger au comité local des FNP à titre de membre.
- Accomplir d'autres tâches connexes assignées par son supérieur.

Avertissement

La présente description de travail dresse la liste des principales responsabilités du poste et indique la nature du travail de l'employé. Elle ne se veut pas un inventaire complet des fonctions et des tâches dont doit s'acquitter le titulaire du poste. La portée du poste peut changer selon les besoins opérationnels.