



Retail Supervisor – Deployed Operations

CAT II

Qualifications

High school diploma AND some years of experience in a related field

OR

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

AND

Must possess a Responsible Service of Alcohol certification (Province)

Knowledge

Of retail operations

Of food and beverage preparation

Of mixed drink preparations

Of inventory management and control in a retail, warehouse or similar operation

Of security measures for merchandise and funds

Of food safety practices

Of safety management and Workplace Hazardous Materials Information System (WHMIS)

Experience

In personnel administration

In cash handling

In serving alcoholic and non-alcoholic drinks

In organizing functions

In bar management

In administrative procedures

In applying policies, procedures and relevant legislation

In inventory control and financial administration

In ordering merchandise

In preparing sales/merchandise reports

Skills/Abilities

Responsibilities

Plan, organize, monitor and coordinate retail operations and mess activities.

Enforce the health, hygiene, safety, and security standards and programs.

Prepare employee work schedules.

Supervise employees.

Coordinate the set-up and the take down of functions.

Prepare cash audits and reconciliation of deposits.

Authorize refunds, voids and returns.

Hold keys, safe combinations and/or access codes.

Complete temperature logs.

Respond to enquiries and provide information on merchandise.

Prepare food and/or beverages, as required.

Assist with the preparation and delivery of specials events.

Assist with escorting duties, as required.

Follow food safety practices in preparation and storage of food products, as required.

Ensure implementation and maintenance of loss prevention controls.

Maintain inventories and order merchandise for retail and mess outlets.

Resolve issues that arise, such as customer complaints and supply shortages.

Prepare reports for sales volumes and merchandising.

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.

Efforts/Working Conditions

Perform moderate lifting, carrying, pulling and/or pushing (i.e. more than 10 lbs/4.5 kg but less than 50 lbs/23 kg)

Disclaimer

This description has been designed 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.



Surveillant des activités de vente au détail – Opérations de déploiement

CAT II

Qualification

Diplôme d'études secondaires ET quelques années d'expérience dans un domaine connexe
OU
Une combinaison acceptable d'études, de formation et d'expérience sera aussi considérée
ET
Doit posséder un certificat de service responsable d'alcool (Province)

Connaissances

Des activités de vente au détail
De la préparation d'aliments et de boissons
De la préparation de cocktails
De la gestion et du contrôle des stocks dans un commerce de détail, un entrepôt ou un environnement semblable
Des mesures de sécurité pour la marchandise et les fonds
Des pratiques relatives à la salubrité des aliments
De la gestion de la sécurité et du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)

Expérience

De l'administration du personnel
De la manipulation de l'argent
Du service de boissons alcoolisées et non alcoolisées
De l'organisation de réceptions
De la gestion d'un bar
Des procédures administratives
De l'application de politiques, de procédures et de la législation applicable
Du contrôle des stocks et de l'administration financière
De la commande de marchandise
De la préparation de rapports de ventes/de marchandise

Compétences/capacités

Responsabilités

Planifier, organiser, surveiller et coordonner les activités de vente au détail et du mess.
Faire respecter les normes et les programmes de santé, d'hygiène et de sécurité.

Préparer les horaires de travail des employés.

Surveiller des employés.

Coordonner les préparatifs des réceptions et remettre la salle en ordre après celle-ci.

Préparer les vérifications de caisse et le rapprochement des dépôts.

Autoriser les remboursements, les annulations et les retours.

Assurer la sécurité des clés, de la combinaison du coffre-fort et/ou des codes d'accès.

Remplir les registres des températures.

Répondre aux demandes de renseignements et fournir de l'information sur la marchandise.

Préparer les aliments et/ou les boissons, au besoin.

Prêter assistance pour la préparation et l'exécution d'activités spéciales.

Apporter son aide pour les fonctions d'escorte, au besoin.

Suivre les pratiques de salubrité des aliments dans la préparation et l'entreposage des produits alimentaires, au besoin.

Veiller à la mise en œuvre et au maintien des contrôles relatifs à la prévention des pertes.

Tenir des stocks et commander de la marchandise pour le point de vente au détail et le mess.

Résoudre les problèmes qui surgissent, comme les plaintes des clients et le manque de stock.

Préparer les rapports sur le volume des ventes et le merchandisage.

Appliquer les politiques, les procédures et les règlements des FNP 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.

Efforts/conditions de travail

Soulever, porter, tirer et/ou pousser des objets de poids moyen (c'est-à-dire pesant plus de 10 lb/4,5 kg, mais moins de 50 lb/23 kg).

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.