



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-boucher-f-h-30>

CHEF BOUCHER F/H

Description

Vous managez vos équipes et vous contribuez au bon fonctionnement du magasin.

Vos missions principales sont :

- Animer et organiser la vie du RAYON BOUCHERIE dans son ensemble, gestion des stocks et mise en place stratégique,
- Optimiser l'organisation et la gestion du rayon en matière de CA, marges et démarque dans le respect des politiques de l'enseigne,
- Manager vos équipes et piloter les actions à mettre en place pour atteindre les objectifs que vous contribuez à définir,
- Organiser et contrôler le respect des normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualifications

Femme/Homme de terrain, vous êtes rapidement opérationnel(e) et vous avez une parfaite connaissance du commerce en supermarché et de la réglementation en vigueur.

Vous avez une expérience réussie de 3 ans minimum dans un emploi similaire.

Vous êtes déterminé à vous investir dans ce poste.

Votre état d'esprit, votre gout pour ce métier feront la différence.

Organisme employeur

SAS DIGECO

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS	DES	SIÈGES
SOCIAUX		

Lieu du poste

66136, PERPIGNAN,
PERPIGNAN, France

Date de publication

21 octobre 2025 à 15:08

Valide jusqu'au

20.11.2025