



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

## Chef Boucher F/H

### Description

Nous recherchons un Chef Boucher pour rejoindre un magasin dans 78. Le candidat retenu jouera un rôle clé dans la préparation et la présentation de produits alimentaires de qualité.

Vous pilotez votre rayon à 360°, vos missions seront les suivantes :

- Négocier et achète les produits et matières premières,
- Définir les gammes de produits et assure la réalisation d'implantations cohérentes,
- Gérer le stock physique,
- Gérer l'approvisionnement de son rayon,
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle,
- Assurer la parfaite relation entre prix de vente indiqués et prix passage en caisse,
- Respecter rigoureusement les règles en matière d'affichage des prix,
- Assurer la rotation des produits en rayon,
- Veiller en permanence à la propreté au rangement de son secteur (rayon, laboratoire, chambre froide),
- Gérer des plannings,
- Organiser et contrôle le travail du personnel au sein du laboratoire,
- Respecter rigoureusement la législation sociale,
- Accueillir et forme le nouvel embauché,
- Suivre l'évolution des résultats par rapport aux objectifs (ca, marges, produits, stock..) et entreprendre les actions correctrices,
- Être capable de faire appliquer la dynamique commerciale qu'on lui demande,
- Calculer les coûts de revient de fabrication.

### Qualifications

Vous êtes force de proposition pour améliorer la relation client et la performance globale du magasin. Vous contribuez à garantir la fidélisation de la clientèle par vos actions commerciales et managériales.

Vous avez une bonne connaissance des marchés et des produits, acquise idéalement au cours d'au moins une expérience confirmée à un poste similaire dans le domaine de la grande distribution.

### Organisme employeur

MICHAEL PAGE INTERNATIONAL  
FRANCE

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

AUTRES COMMERCES DE  
DÉTAIL SPÉCIALISÉS DIVERS

### Lieu du poste

78158, LE CHESNAY  
ROCQUENCOURT, LE CHESNAY  
ROCQUENCOURT, France

### Salaire de base

45000 € - **Salaire de base**  
50000 €

### Date de publication

30 août 2024 à 13:02

### Valide jusqu'au

29.09.2024

Opérationnel, organisé, dynamique, gestionnaire, vous avez le sens du commerce et le goût des bonnes choses.