



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

Chef boulanger patissier F/H

Description

Gérer et développer le rayon Boulangerie-Pâtisserie au sein d'une enseigne de grande distribution.

Assurer Superviser la fabrication, la mise en rayon et la qualité des produits.

Manager et accompagner une équipe de collaborateurs.

Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Piloter les indicateurs de performance (chiffre d'affaires, marge, pertes).

Mettre en place des actions commerciales pour dynamiser le rayon et fidéliser la clientèle.

Organisme employeur

Avenir distribution

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRE MISE À DISPOSITION DE
RESSOURCES HUMAINES

Lieu du poste

17300, LA ROCHELLE, LA
ROCHELLE, France

Salaire de base

32000 € - Salaire de base

36000 €

Date de publication

29 décembre 2025 à 16:03

Valide jusqu'au

09.01.2026

Qualifications

Expérience confirmée en gestion de rayon Boulangerie-Pâtisserie en grande distribution.

Compétences managériales et sens du leadership.

Connaissance des process de fabrication et de la réglementation en vigueur.

Esprit commerçant, dynamisme et capacité à fédérer une équipe.