



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

## Chef charcutier traiteur F/H

### Description

Rattaché(e) à la direction, vous serez responsable de l'ensemble du rayon Charcuterie Traiteur, avec pour principales missions :  
Garantir la satisfaction et la fidélisation des clients grâce à un accueil et un conseil de qualité.  
Gérer l'approvisionnement, la mise en rayon et le respect des règles d'hygiène et de traçabilité  
Animer et encadrer votre équipe (planning, formation, motivation).  
Suivre les indicateurs commerciaux : chiffre d'affaires, marges, démarque, etc.  
Développer l'attractivité commerciale du rayon (merchandising, promotions, nouveautés).

### Qualifications

Expérience confirmée en gestion d'un rayon Charcuterie Traiteur, idéalement en grande distribution.  
Excellentes connaissances produits et sens développé du commerce et du service client.  
Qualités managériales : dynamisme, pédagogie, sens de l'organisation et esprit d'équipe.

### Organisme employeur

Avenir distribution

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

AUTRE MISE À DISPOSITION DE RESSOURCES HUMAINES

### Lieu du poste

86194, POITIERS, POITIERS, France

### Salaire de base

32000 € - **Salaire de base**  
48000 €

### Date de publication

29 décembre 2025 à 16:03

### Valide jusqu'au

01.01.2026