



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-boulangerie-patisserie-f-h-22>

Chef de rayon boulangerie pâtisserie F/H

Description

– Vous êtes passionné(e) par le commerce de proximité et les produits frais ?

- Vous avez une expérience confirmée en gestion d'équipe dans un rayon boulangerie-pâtisserie ?

Cette opportunité est certainement faite pour vous !

Chef de rayon boulangerie pâtisserie F/H

– CDI

– Courseulles

– 2500 euros brut mensuel

– Volume horaire : 41.25H par semaine

Organisme employeur

H2C Carrières

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

14191, COURSEULLES SUR MER,
COURSEULLES SUR MER, France

Date de publication

26 septembre 2025 à 09:04

Valide jusqu'au

19.10.2025

Vos missions ?

Rattaché(e) à la Direction du magasin, au sein d'une équipe de 4 collaborateurs, vous aurez pour missions :

- Gérer l'ensemble des opérations du rayon (fabrication, implantation produits, merchandising, hygiène).
- Encadrer, former et motiver votre équipe pour garantir un service client de qualité.
- Piloter la gestion des stocks, des commandes, des coûts matières et des marges.
- Négocier avec les fournisseurs pour obtenir les meilleures conditions d'achat.
- Garantir la conformité des prix, des promotions, et la qualité des produits en rayon.
- Assurer la fermeture hebdomadaire du magasin (en rotation).

Pour quelle entreprise ?

Notre client est un acteur reconnu de la grande distribution, qui attache une importance particulière à la qualité des produits frais, à la satisfaction client et à la montée en compétences de ses équipes. Le magasin a une forte activité saisonnière, avec un pic d'activité en été.

Qualifications

Diplômé(e) d'un CAP/BEP ou Bac pro en boulangerie-pâtisserie, vous justifiez d'une expérience significative (au moins 3 ans) en tant que manager de rayon ou artisan boulanger en grande distribution.

Vous avez :

- De solides compétences en gestion de rayon et pilotage de marges.
- Un excellent sens du commerce et de l'animation d'équipe.
- Une bonne capacité à prendre des décisions et à gérer les imprévus.
- Une maîtrise des outils de gestion (inventaires, ratios, commandes).
- Une capacité à mettre en œuvre des actions correctives et commerciales