



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-boulangerie-patisserie-f-h-24>

## Chef de rayon boulangerie pâtisserie F/H

### Description

En véritable chef(fe) d'orchestre de votre rayon, vous :

Encadrez, formez et animez une équipe de 6 personnes

Supervisez l'ensemble de la production en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie

Pilotez les achats, les gammes produits, la politique tarifaire

Mettez en place les opérations commerciales et valorisez les produits en magasin

Gardez la traçabilité, le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Gérez le compte d'exploitation de votre rayon et en optimisez la rentabilité

### Qualifications

Vous avez une expérience réussie dans un poste similaire en Grande Distribution.

OU vous venez de boulangeries-pâtisseries artisanales à fort volume.

Vous pouvez également être actuellement Adjoint Rayon Boulangerie Pâtisserie et avoir envie d'évoluer.

La direction du magasin accorde de l'importance à la formation et à la montée en compétences de ses collaborateurs.

Vous êtes à la fois manager, gestionnaire, et commerçant(e).

Vous savez transmettre votre passion et fédérer votre équipe autour d'objectifs communs.

Vous êtes rigoureux(se), autonome, et orienté(e) résultat.

### Organisme employeur

FID RH

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

### Lieu du poste

91081, BOISSY LE SEC, BOISSY  
LE SEC, France

### Salaire de base

36000 € - Salaire de base  
46000 €

### Date de publication

11 octobre 2025 à 11:06

### Valide jusqu'au

10.11.2025

## **REMUNERATION ET AVANTAGES**

Salaire fixe selon expérience (3000 – 3800 euros bruts)

13e mois

Primes sur objectifs