



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-boulangerie-patisserie-f-h-27>

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 18 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

Garantisiez 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 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

84002, ANSOUIS, ANSOUIS,
France

Salaire de base

39000 € - **Salaire de base**
62000 €

Date de publication

28 décembre 2025 à 16:03

Valide jusqu'au

27.01.2026

REMUNERATION ET AVANTAGES

Salaire fixe selon expérience (3000 – 4000 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs