



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-boulangerie-patisserie-f-h-28>

## 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 12 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

### Organisme employeur

FID RH

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

### Lieu du poste

France

### Salaire de base

36000 € - **Salaire de base**  
53000 €

### Date de publication

28 décembre 2025 à 16:03

### Valide jusqu'au

27.01.2026

### 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.

### REMUNERATION ET AVANTAGES

Salaire fixe selon expérience (2800 – 3500 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs