



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-boulangerie-patisserie-f-h-2>

## CHEF DE RAYON BOULANGERIE PATISSERIE F/H

### Description

Vous encadrez votre équipe (10 personnes).

Vous supervisez la production des produits en Boulangerie, Pâtisserie et Viennoiserie.

Achats, gammes produits, tarifs

Mise en place des opérations commerciales

Traçabilité, normes d'hygiène

Gestion du compte d'exploitation

### Qualifications

Vous avez déjà une expérience similaire, en Grande Distribution.

Ou vous venez de Boulangeries Pâtisseries Traditionnelles importantes, et êtes habitué à un certain volume.

Vous possédez des qualités de manager et gestionnaire.

Vous possédez un sens aigu de la vente et la capacité à le communiquer à votre équipe.

### REMUNERATION

Salaire fixe selon profil

Variable (13e mois + primes + participation + intéressement)

### Organisme employeur

FID RH

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

### Lieu du poste

77053, BRIE COMTE ROBERT,  
BRIE COMTE ROBERT, France

### Salaire de base

30000 € - Salaire de base

55000 €

### Date de publication

10 septembre 2024 à 13:02

### Valide jusqu'au

10.10.2024