



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-charcuterie-traiteur-f-h-20>

## Chef de rayon charcuterie traiteur F/H

### Description

En tant que responsable du rayon Charcuterie Traiteur, vous êtes garant(e) de sa performance et de sa qualité, et assurez pour cela les missions suivantes :

- Encadrer, motiver et faire progresser votre équipe (7 personnes)
- Gérer le compte d'exploitation : chiffre d'affaires, marges, frais de personnel
- Superviser les achats, les gammes produits et la politique tarifaire
- Organiser les animations commerciales et les temps forts en magasin
- Mettre en place des partenariats avec des producteurs locaux
- Veiller à la traçabilité, au respect des normes d'hygiène et à l'image du rayon

### Qualifications

Vous avez une expérience réussie dans un poste similaire en Grande Distribution, ou en tant qu'Adjoint / Adjointe.

OU vous venez de boutiques Charcuterie Traiteur 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, orienté(e) résultat, et passionné(e) par les métiers de bouche.

### REMUNERATION ET AVANTAGES

**Organisme employeur**  
FID RH

**Type de poste**  
Temps plein

**Secteur**  
CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

**Lieu du poste**  
44075, ISSE, ISSE, France

**Salaire de base**  
29000 € - **Salaire de base**  
34000 €

**Date de publication**  
26 octobre 2025 à 20:06

**Valide jusqu'au**  
25.11.2025

Salaire fixe selon expérience (2400 – 2800 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs