



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

## 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 (6 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

13063, MIRAMAS, MIRAMAS,  
France

### Salaire de base

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

### Date de publication

20 décembre 2025 à 14:03

### Valide jusqu'au

19.01.2026

Salaire fixe selon expérience (2400 – 2800 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs

Mutuelle prise en charge à 100%