



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-charcuterie-traiteur-f-h-32>

## Chef de rayon charcuterie traiteur F/H

### Description

En tant que responsable du rayon Charcuterie Traiteur Point Chaud (pizzeria et pâtisserie), 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 (10 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 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

35090, CREVIN, CREVIN, France

#### Salaire de base

34000 € - **Salaire de base**  
48000 €

#### Date de publication

27 décembre 2025 à 18:02

#### Valide jusqu'au

26.01.2026

Salaire fixe selon expérience (2600 – 3200 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs