



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-charcuterie-traiteur-f-h-39>

## 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 (2 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

### Organisme employeur

FID RH

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

### Lieu du poste

15142, NEUVEGLISE SUR  
TRUYERE, NEUVEGLISE SUR  
TRUYERE, France

### Salaire de base

30000 € - **Salaire de base**  
45000 €

### Date de publication

28 décembre 2025 à 18:03

### Valide jusqu'au

27.01.2026

### 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

Salaire fixe selon expérience (2400 – 2800 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs