



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-charcuterie-traiteur-f-h-41>

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

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
15142, NEUVEGLISE SUR
TRUYERE, NEUVEGLISE SUR
TRUYERE, France

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

Date de publication
28 décembre 2025 à 20:03

Valide jusqu'au
27.01.2026

Salaire fixe selon expérience (2400 – 2800 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs