



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

Chef de Rayon Charcuterie Traiteur F/H

Description

Gestion du rayon Charcuterie Traiteur Fromage

Encadrement de l'équipe (12 personnes)

Responsabilité du compte d'exploitation en ce qui concerne le chiffre d'affaires, la marge et les frais de personnel.

Prise en charge des achats, des tarifs, des gammes de produits

Mise en place des opérations commerciales.

Mise en place des partenariats locaux, et traçabilité informatique + normes d'hygiène

Qualifications

Vous avez idéalement une expérience sur un poste similaire en Grande Distribution, en Charcuterie Traditionnelle, ou chez un Traiteur.

Vous possédez des qualités de manager et gestionnaire.

Vous possédez un sens aigu de la vente et la capacité à le communiquer à votre équipe.

REMUNERATION

Salaire fixe selon profil + variable (13e mois + primes + intérressement + participation).

Organisme employeur

FID RH

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

47075, LA CROIX BLANCHE, LA
CROIX BLANCHE, France

Salaire de base

30000 € - Salaire de base

55000 €

Date de publication

31 août 2024 à 19:01

Valide jusqu'au

30.09.2024