



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-poissonnerie-60-f-h>

## Chef de rayon poissonnerie – 60 F/H

### Description

**ASTORIA Recrutement est en recherche active d'un (e) responsable de rayon poissonnerie H/F.**

**Lieu :** Oise

**Type de Contrat :** CDI

Notre client est une entreprise leader dans le secteur de la grande distribution, reconnue pour la qualité de ses produits frais et son service client.

### Description du Poste :

Nous recherchons un Chef de Rayon Poissonnerie expérimenté et dynamique pour rejoindre l'équipe. Le Chef de Rayon Poissonnerie sera responsable de la gestion quotidienne du rayon poissonnerie, en veillant à offrir des produits frais et de qualité tout en garantissant une excellente expérience client.

### Missions :

- Assurer la gestion quotidienne du rayon poissonnerie (mise en rayon, gestion des stocks, commandes).
- Gestion du compte d'exploitation ( CA, calcul de marge, cotât, casse ... )
- Garantir la qualité et la fraîcheur des produits.
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Encadrer, former et motiver l'équipe de poissonniers.
- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle.
- Participer à la mise en place des opérations commerciales et des animations.
- Assurer une veille concurrentielle et adapter l'offre en conséquence.
- Gérer les relations avec les fournisseurs et négocier les conditions d'achat.
- Analyser les performances du rayon et mettre en place des actions correctives.

### Qualifications

#### Profil Recherché :

- Expérience significative en gestion de rayon poissonnerie.

### Organisme employeur

Astoria Recrutement

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

HYPERMARCHÉS

### Lieu du poste

60157, CLERMONT, CLERMONT, France

### Salaire de base

25000 € - **Salaire de base**

27000 €

### Date de publication

29 août 2024 à 21:02

### Valide jusqu'au

28.09.2024

- Connaissance approfondie des produits de la mer et des techniques de découpe et de préparation.
- Sens du service client et bonnes capacités relationnelles.
- Compétences en management d'équipe.
- Rigueur, organisation et sens des responsabilités.
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Capacités d'analyse et de gestion (gestion des stocks, commandes, analyse des ventes).

**Qualifications :**

- Diplôme en commerce, gestion ou dans un domaine lié à la poissonnerie (souhaité).
- Expérience professionnelle de 2 années minimum dans un poste similaire.
- Certificat d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) (souhaité).

**Nous Offrons :**

- Un environnement de travail dynamique et stimulant.
- Des opportunités de formation et de développement professionnel.
- Une rémunération attractive et des avantages sociaux (mutuelle, 13e mois, etc.).
- La possibilité de participer à des projets innovants et à des opérations commerciales de grande envergure.

Si vous êtes passionné par les produits de la mer et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et motivée, envoyez nous votre candidature.