



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-poissonnerie-68-f-h-4>

## Chef de rayon poissonnerie -68 F/H

### Description

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

**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.
- 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.

### Organisme employeur

Astoria Recrutement

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

HYPERMARCHÉS

### Lieu du poste

76452, MONTVILLE, MONTVILLE, France

### Salaire de base

36000 € - **Salaire de base**  
42000 €

### Date de publication

27 octobre 2025 à 16:05

### Valide jusqu'au

26.11.2025

- 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).

**Les plus :**

- 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.).

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