



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

Chef de Rayon Poissonnerie F/H

Description

Vous gérez le rayon Poissonnerie.
Vous formez, motivez et dirigez votre équipe (5 personnes).

Responsable du compte d'exploitation (chiffre d'affaires, marge, frais de personnel)
En charge des achats, des gammes produits, des tarifs, mise en place des opérations commerciales,
Mise en place de partenariats locaux, traçabilité informatique, normes d'hygiène.
Mise en oeuvre de la politique commerciale, animation, théâtralisation du rayon.

Qualifications

Vous bénéficiez d'une expérience sur un poste similaire, en Grande Distribution ou Poissonnerie Traditionnelle.
Ou vous êtes Adjoint et souhaitez évoluer.
Vous connaissez bien les produits Poissonnerie / Marée.
Vous possédez des qualités de manager et gestionnaire.
Vous avez envie de vous investir dans un magasin performant.

REMUNERATION

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

Organisme employeur

FID RH

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

37014, AZAY LE RIDEAU, AZAY
LE RIDEAU, France

Salaire de base

30000 € - **Salaire de base**
50000 €

Date de publication

7 septembre 2024 à 09:01

Valide jusqu'au

07.10.2024