



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-traiteur-f-h-40>

Chef de rayon traiteur F/H

Description

En tant que Chef de Rayon Traiteur, vous aurez un rôle clé dans la gestion du rayon et la fabrication des produits. Vos missions seront les suivantes :

- Superviser et animer votre équipe (formation, planning, motivation)
- Assurer l'approvisionnement et la mise en rayon des produits.
- Gérer les commandes, les stocks et veiller à la réduction des pertes.
- Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Développer le chiffre d'affaires et optimiser la rentabilité du rayon.
- Participer activement à la fabrication des plats traiteur (charcuterie, plats cuisinés, salades, etc.).
- Veiller à la qualité et à la fraîcheur des produits proposés aux clients.
- Relation client et développement commercial
- Conseiller et fidéliser la clientèle en valorisant les produits.
- Mettre en place des actions commerciales et animations pour dynamiser le rayon.

Qualifications

- Expérience confirmée en gestion de rayon Charcuterie Traiteur en grande distribution.
- Compétences managériales et sens du leadership.
- Connaissance des produits de charcuterie et traiteur, ainsi que de la réglementation en vigueur.
- Esprit commerçant, dynamisme et capacité à fédérer une équipe.

Organisme employeur

Avenir Distribution

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRE MISE À DISPOSITION DE RESSOURCES HUMAINES

Lieu du poste

29005, BAYE, BAYE, France

Salaire de base

26000 € - **Salaire de base**
30000 €

Date de publication

29 décembre 2025 à 16:03

Valide jusqu'au

11.01.2026