



<https://latribunelibre.com/emploi/manager-rayon-boucherie-f-h>

Manager rayon boucherie F/H

Description

Le saviez-vous ?

Créateur de l'hypermarché, Carrefour reste fidèle à ses racines tout en se réinventant pour permettre à chacun de mieux manger : plus sain, plus local, plus responsable. Leader mondial de la distribution, nous sommes engagés pour la diversité, la RSE et la transformation digitale, tout en créant un environnement de travail inclusif et stimulant.

Nos atouts pour y parvenir ?

Un réseau multi format, multi métiers avec des collaborateurs passionnés, qui s'engagent, pour réussir la transition alimentaire pour tous

Carrefour recherche pour son hypermarché un(e) :

Manager rayon boucherie (F/H)

Prendre la responsabilité du rayon boucherie du magasin, centre de profit important et véritable rendez-vous de nos clients.

Vos missions :

- Préparer les produits en respectant les techniques de travail, les normes de traçabilité.
- Garantir la satisfaction de tous les clients.
- Gérer un compte d'exploitation.
- Manager une équipe d'une dizaine de collaborateurs.
- Etre responsable du respect des règles d'hygiène.
- Assurer la dynamique commerciale du rayon boucherie.

Carrefour me propose une formation pour m'accompagner dans ma prise de fonction.

Informations complémentaires :

- 215 jours travaillés par an
- Salaire de base sur 13,5 mois (après un an d'ancienneté)
- Bonus annuel, prime de vacances, intéressement, participation
- Mutuelle et régime de prévoyance
- 12% de remise sur achat

Chez Carrefour, nous avons à cœur de ne pas passer à côté d'aucun talent et sommes fiers de compter des équipes représentatives de la société dans son ensemble.

Nous encourageons ainsi tous types de profils à postuler à cette offre et garantissons un processus de recrutement dénué de toutes formes de

Organisme employeur

Carrefour

Type de poste

Temps plein

Secteur

HYPERMARCHÉS

Lieu du poste

93008, BOBIGNY, BOBIGNY,
France

Date de publication

8 octobre 2024 à 17:02

Valide jusqu'au

07.11.2024

discriminations.

Retrouvez les témoignages de nos collaborateurs qui vous parlent de leur métier sur notre site : <https://recrute.carrefour.fr>

Qualifications

- Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'un CAP boucherie, vous avez de bonnes connaissances techniques du métier.
- Vous avez une expérience en management qui vous apporte un sens de l'organisation élevé ainsi qu'une prise de recul, pour gérer votre activité et prévoir, anticiper et planifier celle des autres membres de votre équipe.
- Vous avez un bon sens de la communication qui vous permet de vous adapter à toutes les situations.
- Une mobilité géographique est demandée.