



<https://latribunelibre.com/emploi/manager-rayon-charcuterie-traiteur-f-h-2>

MANAGER RAYON CHARCUTERIE TRAITEUR F/H

Description

DESCRIPTIF DU POSTE

Vous êtes un manager dans lâme, gestionnaire et créatif ? Vous avez un véritable goût pour les produits de charcuterie et traiteur et vous souhaitez exprimer votre potentiel dans le secteur alimentaire traditionnel ? Ce poste est fait pour vous !

Vos missions principales :

Gestion et développement du rayon :

- o Piloter l'activité commerciale et assurer la rentabilité du rayon charcuterie/traiteur.
- o Participer à la mise en valeur du rayon, en composant la vitrine et valoriser les produits en fonction des nouveautés et des saisons
- o Transformer votre rayon en un véritable lieu appétissant pour stimuler notre dynamique commerciale.
- o Garantir la qualité, la fraîcheur et la présentation des produits.
- o Suivre les indicateurs de performance et ajuster les actions pour atteindre les objectifs fixés.

Management d'équipe :

- o Encadrer une équipe de 12 collaborateurs.
- o Gestion du temps de travail, planning, et répartition des missions auprès des différents collaborateurs
- o Fédérer autour d'un projet commun, animer et garantir une dynamique positive.

Hygiène et Traçabilité

- o Veiller scrupuleusement au respect des règles de conservation, d'hygiène, et de sécurité alimentaire.
- o Une partie des responsabilités inclura la supervision des préparations, le contrôle de la qualité et la contribution à l'élaboration de nouveaux produits ou recettes.

Organisme employeur

Mercato de l'emploi

Type de poste

Temps plein

Secteur

TRAITEMENT DE DONNÉES,
HÉBERGEMENT ET ACTIVITÉS
CONNEXES

Lieu du poste

61001, ALENCON, ALENCON,
France

Date de publication

5 janvier 2025 à 16:05

Valide jusqu'au

04.02.2025

Relation client :

- o Assurer un accueil de qualité et une satisfaction client optimale.
- o Proposer des idées novatrices pour séduire la clientèle et dynamiser les ventes.

CDI à temps complet

- o Rémunération Brut annuel sur 16,5 mois (avec primes de participation/intéressement)
- o Statut agent de maîtrise
- o Travail de journée
- o 1 journée de repos complète hebdomadaire
- o Temps complet
- o Mutuelle, Prévoyance, CSE

Qualifications

Votre profil :

Vous êtes animé(e) par l'univers culinaire et particulièrement la charcuterie et le traiteur. Vous possédez une solide connaissance des techniques de préparation et de transformation, ainsi qu'une maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous possédez un CAP ou BP en cuisine, charcuterie et/ou traiteur.

Vous avez une expérience managériale réussie dans la grande distribution dans un environnement similaire ou bien en tant quadjoint.

Le poste exige des qualités personnelles telles qu'un excellent sens de l'organisation, une rigueur dans le travail et un sens du détail qui garantissent la qualité constante des produits proposés à la clientèle. Une aisance relationnelle et un esprit d'équipe sont indispensables pour collaborer efficacement avec les autres membres du personnel et assurer une ambiance de travail bienveillante et harmonieuse.

La capacité à évaluer les situations et à prendre des décisions appropriées sera déterminante pour réussir.

Le poste offre une opportunité pour ceux qui souhaitent développer leurs compétences et évoluer en termes de missions et de salaire

PRÊT(E) À VOUS LANCER ? POSTULEZ !

Le poste est ouvert aux personnes en situation de handicap, car nous valorisons la

diversité et l'inclusion dans notre entreprise.

Je suis **Marie CHEVE**, consultante en recrutement pour le MERCATO DE L'EMPLOI, et je suis à votre disposition pour vous mettre en relation avec cette entreprise