



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-boucherie-confirmee-f-h>

Responsable Boucherie Confirmée F/H

Description

LE POSTE

Rattaché(e) à la Direction du magasin, vous êtes **le véritable patron (H/F) du rayon Boucherie**.

Vous avez la responsabilité complète du pilotage humain, commercial, économique et qualitatif du rayon. Vos principales missions sont :

Management & Animation d'équipe

- En binôme avec votre adjoint, encadrer, animer et accompagner une équipe d'environ **12 collaborateurs** – Organiser le travail au quotidien (plannings, priorités, répartition des tâches)
- Accompagner la montée en compétences et la cohésion de l'équipe
- Participer au recrutement, à l'intégration et à la formation des nouveaux collaborateurs
- Veiller au respect des règles internes et des bonnes pratiques dans un esprit constructif

Pilotage du rayon & Développement commerciale

- Piloter les résultats du rayon : **CA, marge, démarque, productivité**
- Suivre les indicateurs et mettre en place des actions d'optimisation
- Gérer les commandes, les stocks, les approvisionnements et les inventaires
- Optimiser l'offre produit, la mise en avant et l'attractivité du rayon
- Développer la dynamique commerciale en lien avec la stratégie magasin
- Gérer les achats via la centrale et auprès des **producteurs locaux**

Qualité, Hygiène & Conformité

- Garantir la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits
- Veiller au respect et mesures d'hygiène, de nettoyage et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Être attentif(ve) aux conditions de travail et à la sécurité de l'équipe

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

7 janvier 2026 à 12:04

Valide jusqu'au

06.02.2026

CE QUE NOUS VOUS OFFRONS

– **Statut Cadre** avec une réelle autonomie et une reconnaissance de votre expertise

– **Rémunération très attractive : à partir de 3000euro brut mensuel selon profil et expérience + 13ème**

mois + prime de bilan + primes intéressement & participation

– **Cadre de vie agréable, environnement familiale**

– **Aide au déménagement** possible pour faciliter votre installation

– **Magasin fermé le dimanche**

– **Environnement de travail moderne, structuré et orienté qualité**

Qualifications

PROFIL

Expérience :

- Diplômé(e) en Boucherie
- Expérience confirmée en tant que **Responsable Boucherie, Chef de rayon ou Adjoint F/H**
- Solide pratique terrain du métier
- **Expérience en management dans l'univers de l'agroalimentaire ou distribution alimentaire impératif**

Compétences :

- Bonnes compétences en management et animation d'équipe
- Capacité à organiser, structurer et prioriser
- Maîtrise des indicateurs de performance (CA, marge, stock)
- Rigueur en matière d'hygiène, de qualité et de sécurité
- Sens du commerce, orientation client et résultat

Qualités personnelles :

- Manager de proximité et fédérateur(trice)
- Organisé(e), fiable et impliqué(e)
- Bon communicant(e), à l'écoute et constructif(ve)
- Autonome, responsable et orienté(e) solutions
- Esprit d'équipe et sens du service

Vous êtes un(e) manager engagé(e), à la recherche d'un environnement

sain, structuré et valorisant, avec une rémunération à la hauteur de votre niveau d'exigence ?

Cette opportunité est à saisir ! Postulez dès maintenant.

Nous sommes **Éric Laclias et Marie Chevé**, recruteurs indépendants au Mercato de l'Emploi, et nous serons ravis d'échanger avec vous sur cette opportunité.