



<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 familial**

– **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.