



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-de-rayon-boulangerie-patisserie-f-h>

Responsable de rayon Boulangerie Pâtisserie F/H

Description

Description du poste :

Pour l'un de mes clients, je recherche un Responsable de Rayon Boulangerie Pâtisserie (H/F) passionné et motivé. Vous aurez l'opportunité de relever un vrai défi dans un magasin dynamique et en pleine croissance.

Vos missions principales :

- Gérer et optimiser le rayon boulangerie pâtisserie (gestion des stocks, fabrication des produits, mise en avant des produits, respect des normes d'hygiène et de sécurité).
- Assurer la fabrication et la cuisson des pains, viennoiseries et pâtisseries.
- Analyser les ventes et ajuster les commandes pour maximiser les performances.
- Encadrer et motiver votre équipe pour atteindre les objectifs de vente.
- Assurer une excellente relation avec les clients, tout en veillant à la qualité du service et des produits.
- Participer à la mise en place des opérations commerciales et promotionnelles.

Organisme employeur

Mercato de l'emploi

Type de poste

Temps plein

Secteur

TRAITEMENT DE DONNÉES, HÉBERGEMENT ET ACTIVITÉS CONNEXES

Lieu du poste

France

Salaire de base

32000 € - **Salaire de base**
36000 €

Date de publication

5 septembre 2024 à 19:02

Valide jusqu'au

05.10.2024

Qualifications

Profil recherché :

- Expérience significative dans la gestion de rayon boulangerie pâtisserie et dans la fabrication des produits.
- Compétences en management et leadership.
- Sens de l'organisation, rigueur et autonomie.
- Forte orientation client et sens commercial développé.
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Conditions :

- Statut : Cadre
- Salaire : entre 2700 et 3000 brut mensuel sur 13 mois.
- Primes + avantages CSE + réductions sur les achats après validation de la période d'essai.

Candidature :

Vous êtes intéressé(e) par ce défi et vous souhaitez rejoindre une entreprise en pleine expansion ? N'hésitez pas à nous envoyer votre CV

