

Fiche de poste : Responsable de Rayon Frais (H/F)

Le responsable de rayon frais – également appelé manager de rayon frais ou chef de secteur frais – joue un rôle central dans la grande distribution. Garant de la qualité, de la fraîcheur et de la rentabilité des rayons alimentaires frais, il assure la gestion commerciale, la performance économique et le management des équipes de son périmètre. Son rôle allie expertise produit, sens du commerce et leadership opérationnel.

Description du poste

En tant que responsable de rayon frais, vous pilotez et coordonnez l'ensemble des rayons alimentaires frais de votre périmètre (traditionnels et libre-service). Vous veillez à la qualité des produits, à la satisfaction des clients et à la rentabilité du secteur, tout en encadrant vos équipes. Vous contribuez activement à la mise en œuvre de la politique commerciale et à l'atteinte des objectifs du magasin.

Missions principales

- Analyser les résultats (CA, marge, casse, taux de démarque).
- Mettre en œuvre la politique commerciale du magasin (promotions, saisonnalité, innovations).
- Garantir la qualité, la fraîcheur et la présentation des produits.
- Optimiser la gestion des stocks, les commandes et la rotation des produits.
- Encadrer, former et animer les responsables et employés des rayons frais.
- Organiser les plannings et répartir les missions selon les besoins d'activité.
- Développer les compétences et l'autonomie des collaborateurs.
- Garantir le respect des procédures HACCP et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Superviser les contrôles qualité, la traçabilité et la conformité des produits.
- Assurer la satisfaction client et la mise en valeur du rayon.

Compétences recherchées

- Solides compétences en gestion commerciale et économique.
- Maîtrise des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Excellente capacité managériale et relationnelle.
- Goût du commerce, du produit et du service client.
- Rigueur, réactivité et esprit d'analyse.
- Leadership, autonomie et organisation.

Formations et expériences exigées

Bac +2 à Bac +3 en commerce, management ou distribution (BTS MCO, DUT TC, ou Licence Pro Management des unités commerciales). Une expérience confirmée dans la gestion de rayons frais en grande distribution est indispensable. La connaissance des produits alimentaires frais et des règles d'hygiène est essentielle.

Fourchette de rémunération

Débutant : entre 2 500 € et 3 000 € bruts mensuels. Confirmé / Chef de secteur frais : entre 3 500 € et 4 500 € bruts mensuels, selon la taille du magasin et la région. Des primes de performance ou d'intéressement peuvent s'ajouter selon les résultats.

Comment recruter un Responsable de Rayon Frais ?

Pour recruter un responsable de rayon frais qualifié ou un chef de secteur produits frais, faites appel à Swipelink, un cabinet de recrutement digital spécialisé dans la grande distribution. Grâce à sa technologie de sourcing intelligente, Swipelink identifie automatiquement les meilleurs profils autour de vous, parmi les professionnels expérimentés du secteur. Cette approche locale et digitale vous permet de recruter rapidement, efficacement et durablement.