

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

Le responsable de rayon frais traditionnel – également appelé chef de rayon frais ou manager de rayon produits traditionnels – est un maillon essentiel de la grande distribution alimentaire. Il supervise les rayons à service traditionnel (boucherie, charcuterie, poissonnerie, fromagerie, traiteur, boulangerie, etc.), en veillant à la qualité, à la rentabilité et à la satisfaction client. Son rôle combine gestion commerciale, management d'équipe et respect strict des normes d'hygiène.

Description du poste

En tant que responsable de rayon frais traditionnel, vous supervisez les rayons à service (boucherie, poissonnerie, charcuterie, traiteur, fromagerie, boulangerie). Vous pilotez la performance économique, encadrez les équipes de vendeurs et veillez à la qualité des produits proposés. Garant de la fraîcheur et de la traçabilité, vous contribuez à la satisfaction client et à la rentabilité du secteur.

Missions principales

- Analyser les indicateurs clés : chiffre d'affaires, marge, démarque, casse.
- Gérer les commandes, les approvisionnements et la rotation des produits.
- Garantir la fraîcheur, la qualité et la conformité des produits.
- Mettre en œuvre la politique commerciale et les actions promotionnelles.
- Superviser la présentation, le balisage et le merchandising des rayons.
- Encadrer, motiver et former les équipes de vendeurs et préparateurs.
- Organiser les plannings et répartir les tâches selon les besoins d'activité.
- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Contrôler la traçabilité et la conformité des produits.
- Accueillir et conseiller la clientèle sur les produits et leurs modes de préparation.

Compétences recherchées

- Excellente connaissance des produits frais et de leurs spécificités (viandes, poissons, fromages, etc.).
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Solides compétences en gestion commerciale et management.
- Leadership, sens de l'organisation et esprit d'équipe.
- Fibre commerciale et orientation client.

- Réactivité, rigueur et goût du terrain.

Formations et expériences exigées

CAP, Bac Pro ou Bac +2 en commerce, agroalimentaire ou management (BTS MCO, DUT TC, Licence Pro Distribution). Une expérience confirmée dans la gestion d'un rayon frais ou d'un rayon à service traditionnel est indispensable. Des connaissances techniques dans un des métiers de bouche (boucher, poissonnier, charcutier, fromager, etc.) sont un atout majeur.

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, intéressements et avantages peuvent compléter le salaire.

Comment recruter un Responsable de Rayon Frais Traditionnel ?

Pour recruter un responsable de rayon frais traditionnel expérimenté, 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 des professionnels qualifiés du secteur alimentaire. Cette approche digitale et locale vous permet de recruter plus rapidement, efficacement et durablement.

© Swipelink - Cabinet de recrutement digital spécialisé en grande distribution