

D1502

CHEF / CHEFFE DE RAYON ALIMENTAIRE

Autres emplois décrits

- Adjoint / Adjointe au chef de rayon produits alimentaires
- Adjoint / Adjointe au responsable de rayon produits alimentaires
- Chef de rayon boucherie
- Chef de rayon boucherie/charcuterie
- Chef de rayon boulangerie
- Chef de rayon boulangerie/pâtisserie
- Chef de rayon charcuterie
- Chef de rayon crèmerie fromagerie
- Chef de rayon épicerie
- Chef de rayon fruits et légumes
- Chef de rayon liquides
- Chef de rayon pâtisserie
- Chef de rayon poissonnerie
- Chef de rayon produits alimentaires
- Chef de rayon produits alimentaires hors produits frais
- Chef de rayon produits frais
- Chef de rayon produits traiteur
- Chef de rayon surgelés
- Manager de rayon alimentaire hors produits frais
- Manager produits frais
- Manager rayon alimentaire
- Responsable de rayon alimentaire hors produits frais
- Responsable de rayon produits alimentaires
- Responsable de rayon produits frais

Définition

- Supervise les flux de ventes, met en place les opérations commerciales et coordonne les activités d'une équipe de vendeurs et d'employés de libre-service d'un ou plusieurs rayon(s) de produits alimentaires frais (fruits et légumes, viande, poisson, produits laitiers, ...) ou hors frais (épicerie, conserves, liquides, ...) selon la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la stratégie commerciale de l'enseigne.
- Peut conseiller la clientèle sur les produits en rayon.
- Peut effectuer la préparation (coupe, dressage de plats,...) de produits frais.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac (général, professionnel, ...) à Bac+2 (BTS, DUT, ...) en commerce, vente, distribution ou alimentaire.

Il est également accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP en commerce, vente, complété par une expérience professionnelle dans les mêmes secteurs.

Des formations spécifiques dans le secteur des métiers de bouche (boucherie, boulangerie, poissonnerie, ...) peuvent être demandées.

La pratique d'outils bureautiques (tableur, logiciel de gestion de stocks, ...) est requise.

Compétences

Savoir-faire

Maintenance, Réparation

Entretien d'un outil ou matériel

Prévention des risques



Déterminer des mesures correctives

Qualité	Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable Contrôler la qualité et la conformité d'un produit Retirer des produits non conformes Contrôler la mise en rayon des articles
Gestion des stocks	Organiser un inventaire physique Contrôler l'état des stocks Définir des besoins en approvisionnement Identifier et gérer des invendus Superviser le stockage des produits Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	Négocier des conditions commerciales Réaliser la mise en rayon Mettre en oeuvre des actions commerciales et promotionnelles
Stratégie de développement	Analyser les résultats des ventes Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts
Management	Animer, coordonner une équipe
Gestion des Ressources Humaines	Gérer les ressources humaines Recruter et intégrer une personne
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire Organiser des actions de formation au poste de travail (périodes, conditions, évaluations...)
Pilotage et maîtrise des coûts	Contribuer à limiter les déchets et les invendus afin de réduire les coûts
Droit, contentieux et négociation	Négocier un contrat
Organisation	Utiliser les outils numériques Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Savoir-être professionnels	Travailler en équipe Prendre des initiatives et être force de proposition Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	Approvisionnement en ligne / E achat
	Dressage de plats
	Gestes et postures de manutention
	Merchandising / Marchandisage
	Cadencier
	Logiciel de gestion de stocks
Normes et procédés	Statistiques
	Chaîne du froid
	Législation des invendus alimentaires
	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Produits, outils et matières	Règles de rotation de produits alimentaires
	Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)
Techniques professionnelles	
	Techniques de découpe de produits frais
	Techniques de mise en rayon
	Techniques commerciales

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
	Horaires et durée du travail	Travail le week-end
		Travail saisonnier

Secteurs d'activité

• Commerce et distribution
