

Responsable traiteur (H/F)

[Accéder à l'annonce en ligne](#)



02/02/2026

⌚ Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2200 / Mois

L'entreprise

Vous rejoignez une enseigne qui cultive un modèle unique, où l'on est à la fois fabricant et commerçant pour garantir le meilleur au meilleur prix. Ici, on défend le "mieux manger" et l'ancrage local en mettant en avant des produits issus de nos propres filières et de nos régions. En intégrant ce point de vente à taille humaine, vous devenez l'ambassadeur ou l'ambassadrice d'un savoir-faire qui valorise le travail des producteurs. **SUPERMARCHÉ secteur TOULOUSE SUD-OUEST**

Le poste

Poste : Responsable Traiteur Coupe (H/F)

Contrat : CDI à temps plein

ERGALIS Grande Distribution recherche un(e) expert(e) passionné(e) pour diriger le rayon Charcuterie-Traiteur-Fromage à la coupe dans un magasin du **secteur Ouest de Toulouse**.

Vos missions :

Management et Pilotage : En tant que leader, vous encadrerez et formerez une équipe de vendeurs/préparateurs, gérerez les plannings et partagerez votre savoir-faire.

Gestion Commerciale : Vous serez responsable de la performance de votre secteur, en pilotant le compte d'exploitation, en gérant les commandes et les stocks pour garantir la fraîcheur des produits.

Dynamisation des ventes : Vous mettrez en place des opérations promotionnelles et assurerez une présentation attractive des produits de saison.

Qualité et Sécurité : Votre rigueur garantira le respect des normes HACCP et la traçabilité des produits sur l'ensemble du laboratoire et de la surface de vente.

Missions opérationnelles :

Production d'excellence : Vous préparerez et transformerez des fabrications charcutières et traiteurs maison.

Expertise Fromagerie : Sélection, affinage et confection de plateaux de fromages haut de gamme feront partie de vos compétences.

Contrôle rigoureux : Vous vérifierez les poids, étiquetages et dates limites de consommation.

Démarrage : À partir du 2 février 2026 ou selon disponibilité

Salaire : À partir de 2200€ bruts/mois selon expérience

Horaires : De matin ou d'après-midi, généralement du lundi au samedi

Avantages : Primes, mutuelle, réduction sur les courses

Profitez de cette opportunité pour développer vos compétences dans un environnement accueillant et professionnel.

Le profil recherché

Profil du poste : Responsable traiteur coupe lardenne (h/f)

La personne idéale possède un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Elle doit justifier de 3 à 5 ans d'expérience dans le domaine.

Compétences : Véritable chef d'orchestre du laboratoire, vous travaillez les produits avec art tout en fédérant votre équipe autour de l'amour du goût et d'un étal toujours impeccable.

Savoir-être : Artisan·e dans l'âme et leader naturel·le, vous savez transmettre votre amour du goût à votre équipe pour offrir à chaque client·e un étal qui donne envie de tout goûter.