

Chef de rayon poissonnerie (H/F)

59166 BOUSBECQUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, employant entre 10 et 249 personnes, et actif dans le secteur des supermarchés. Le client est un acteur de la grande distribution qui souhaite proposer à ses clients des produits de qualités au meilleurs prix.



Le poste

Poste : Responsable de rayon poissonnerie (H/F)

Lieu : BOUSBECQUE 59166 FR

Type de contrat : CDI

Rejoignez ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION, spécialiste du recrutement, qui recherche pour son client un(e) responsable poissonnerie.

Vos missions incluront :

- Gestion d'une équipe de 2 personnes
- Gestion des commandes
- Animation du rayon
- Création de votre politique commerciale
- Négociation avec les fournisseurs
- Responsabilité des traçabilités et de l'hygiène

- Aide dans le rayon

Date de début : Courant février

Temps plein : 35 heures/semaine

Avantages et salaire:

- **Salaire** en fonction de l'expérience entre 2300€ et 2700€ par mois
- Avantages sur le magasin avec des primes de participation et d'objectifs.

Ce poste est une excellente opportunité pour développer vos compétences en gestion et en commerce dans un environnement dynamique. Ne manquez pas cette chance de faire partie d'une équipe engagée et passionnée !

 Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Responsable de rayon poissonnerie (h/f) avec les compétences et niveaux de compétence requis suivants :

Gestion de rayon : Le candidat doit être capable de gérer efficacement le rayon poissonnerie, en assurant l'organisation et la présentation des produits.

Connaissance des produits de la mer : Une expertise approfondie des produits de la mer est essentielle pour conseiller la clientèle et optimiser les ventes.

Compétences en leadership : Le candidat doit posséder des compétences en leadership pour encadrer et motiver l'équipe du rayon.

Orientation client : Une forte orientation client est nécessaire pour garantir un service de qualité et fidéliser la clientèle.

Gestion des stocks : Le candidat doit être capable de gérer les stocks efficacement, en s'assurant de la disponibilité des produits tout en minimisant le gaspillage.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance rigoureuse des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour maintenir les standards du magasin.