

Manager charcutier (H/F)

97133 saint barthélemy [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



L'entreprise

Supermarché de proximité situé à Saint-Barthélemy, proposant un large choix de produits frais, d'articles du quotidien et de références locales et internationales. Accueil chaleureux, qualité de service et disponibilité des produits au cœur de notre engagement client.



Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Manager Rayon Charcuterie (H/F) !

Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) pour gérer et animer notre rayon Charcuterie/Traiteur à Saint Barthélemy. Votre mission principale sera de garantir la qualité, la fraîcheur et la mise en valeur des produits tout en assurant une expérience client exceptionnelle.

Vos missions :

- Manager l'équipe du rayon : organisation, planning, formation.
- Assurer la gestion des commandes, stocks et marges.
- Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Développer l'offre traiteur et les ventes additionnelles.

Date de début : dès que possible

Temps de travail : 35 heures par semaine, pas de temps partiel. Possibilité de logement

Ce poste est une opportunité unique de développer vos compétences managériales dans un cadre dynamique et innovant. Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi, nous serions ravis de vous accueillir dans notre équipe.



Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Manager rayon charcuterie (h/f) doit posséder des compétences essentielles pour exceller dans ce rôle.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise en gestion de rayon et être capable de superviser efficacement l'ensemble des opérations quotidiennes. Une connaissance approfondie des produits de charcuterie est indispensable pour garantir la qualité et la fraîcheur des articles proposés aux clients.

Il est crucial que le candidat ait une expérience significative en service client, afin de maintenir un haut niveau de satisfaction et de fidélisation. Des compétences en gestion d'équipe sont également requises pour diriger, motiver et former le personnel du rayon.

Une capacité à analyser les performances de vente et à mettre en place des stratégies d'amélioration est essentielle pour atteindre les objectifs du rayon. Enfin, une maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative pour assurer un environnement de travail sain et conforme aux réglementations.