

Chef de zone trad frais ls (H/F)

06730 St Andre De La Roche [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergalis Grande Distribution propose des solutions de recrutement temporaires spécialisées dans le secteur de la grande distribution en France.

Notre client, une entreprise renommée dans le secteur de l'alimentation, est à la recherche de talents pour rejoindre son équipe dynamique et innovante.

Le poste

ERGALIS recherche un Chef de zone Trad LS (H/F) pour notre client basé à St André de la Roche 06730, France. Ce poste est à pourvoir au plus tôt avec une rémunération de 2600 euros brut par mois.

Description du poste:

Manager et coordonner les équipes des rayons Traiteur, Boucherie et Fruits & Légumes pour garantir la bonne marche des rayons et la satisfaction des clients.

Mettre en œuvre les stratégies commerciales et les objectifs de chiffre d'affaires pour chaque rayon.

Assurer la gestion des plannings, des commandes, des stocks et du merchandising des rayons.

Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité et des procédures internes.

Former, motiver et accompagner les collaborateurs afin de développer leurs compétences et renforcer la cohésion d'équipe.

Être un acteur clé de l'animation du service client en garantissant une qualité irréprochable des produits et un service personnalisé.

Analyser les performances des rayons et proposer des actions correctives ou d'amélioration.

Le profil recherché

Profil recherché :

Vous disposez d'une expérience confirmée en management dans le secteur de la grande distribution, idéalement dans les rayons traiteur, boucherie ou fruits et légumes.

Vous êtes un leader naturel, avec d'excellentes compétences en management d'équipe et en communication.

Vous avez un sens aigu du commerce et êtes orienté(e) résultats tout en garantissant la satisfaction des clients.

Vous maîtrisez les aspects techniques des rayons (produits, techniques de vente, gestion des stocks, etc.) et êtes à l'aise avec les outils de gestion.

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et avez un bon esprit d'analyse.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité est essentielle.