

Responsable charcutier/fromager (H/F)

62750 LOOS EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

Dès que possible

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2500 / Mois

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, comptant entre 10 et 249 employés, spécialisé dans les hypermarchés.

Le poste

Nous recherchons un Responsable charcutier-fromager passionné et dynamique pour notre client situé aux alentours de Loos-en-Gohelle (62750). Ce poste clé vous offre l'opportunité de gérer le rayon charcuterie/fromage à la coupe, en assurant à la fois la satisfaction client, la performance commerciale et le respect des normes d'hygiène.

Vos missions :

Management d'équipe : Vous encadrerez et animerez une équipe de 4 collaborateurs. Vous planifierez les horaires, répartirez les tâches et formerez les nouveaux arrivants. Votre rôle est de motiver l'équipe et de maintenir une ambiance de travail agréable.

Gestion du rayon : Vous assurerez l'approvisionnement, gèrerez les stocks et garantirez la disponibilité des produits. Vous veillerez à offrir une présentation attractive du rayon.

Performance commerciale : Vous suivrez le chiffre d'affaires, mettrez en place des actions promotionnelles et conseillerez les clients pour développer les ventes.

Hygiène et sécurité : Vous appliquerez strictement les normes HACCP, veillerez à la propreté du matériel et contrôlerez la traçabilité des produits.

Compétences requises : Une bonne connaissance des produits charcutiers et fromagers, un sens du commerce et du service client, ainsi que des capacités managériales sont essentiels. Rigueur, organisation et esprit d'équipe sont vos atouts.

Profil recherché : Une expérience en grande distribution ou en commerce alimentaire est souhaitée. Une formation type CAP/BEP/Bac pro en métiers de bouche est souvent appréciée.

Contrat : CDI à temps plein, 39 heures/semaine.

Rejoignez-nous et participez à notre succès !

Agence responsable : ACTUAL EXPERTS GD

Le profil recherché

Pour le poste de Responsable charcutier/fromager (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine.

Les compétences clés incluent une expertise en préparation et vente de produits de charcuterie et de fromagerie, ainsi qu'une capacité à gérer les relations avec les fournisseurs et les clients. Une attention particulière aux détails et un engagement envers la qualité des produits sont essentiels.