

Manager boucher traiteur (H/F)

06310 BEAULIEU SUR MER [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 Nice GD, située au 73bis Boulevard Gambetta à Nice, fait partie intégrante du réseau Actual, un acteur de référence dans le recrutement et l'accompagnement des entreprises vers la réussite humaine et économique.

Notre client, une enseigne dynamique spécialisée dans le secteur des supermarchés, s'associe à notre expertise pour renforcer ses équipes opérationnelles et poursuivre son développement commercial.



Le poste

Offre d'emploi Manager Boucher / Traiteur H/F CDI

Poste basé à Beaulieu-sur-Mer (06)

Vos missions

Vous serez responsable de la gestion d'un îlot unique regroupant les rayons Boucherie et Traiteur/Charcuterie.

Conditions

CDI 39 heures par semaine

Statut : Agent de maîtrise

Rémunération : de 2 800 € à 3 000 € brut/mois, hors système de permanence (4h25)

Prime sur objectifs : jusqu'à 3 000 €

Prime de saison : 500 €

Participation équivalente à 1,5 mois de salaire, pouvant atteindre 2 mois selon les résultats.

À ce titre, vous aurez pour missions de :

Manager une équipe composée de 3 bouchers et de 2 ETP en charcuterie/traiteur.

Organiser l'activité quotidienne des deux stands et garantir leur bon fonctionnement.

Gérer les commandes, les stocks et les approvisionnements.

Veiller au respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire.

Développer les performances commerciales et atteindre les objectifs fixés.

Garantir une qualité de service irréprochable et la satisfaction de la clientèle.



Le profil recherché

Profil recherché

Expérience réussie en management d'un rayon boucherie et/ou traiteur.

Capacité à encadrer et fédérer une équipe.

Sens du commerce, de l'organisation et des responsabilités.

Leadership, autonomie et esprit d'initiative.