

Responsable boulangerie / pâtisserie (H/F)

91150 ETAMPES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Nous recrutons pour notre client qui est une enseigne de grande distribution reconnue, engagée à proposer à ses clients des produits de qualité et une expérience d'achat conviviale. Au quotidien, nos équipes mettent leur savoir-faire et leur sens du service au cœur de la satisfaction client, dans un environnement dynamique où la collaboration et le développement des compétences sont valorisés.

Le poste

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION Paris est une filiale du groupe Actual. Nous sommes experts dans le recrutement de profils sur les métiers de bouche. Nous recherchons un **Responsable boulangerie pâtisserie H/F** pour nos clients situés dans le **91 proche d'Arpajon**.

VOS MISSIONS :

- Manager et animer l'équipe : organiser le travail, établir les plannings, accompagner les collaborateurs et développer leurs compétences.
- Piloter l'activité commerciale : développer le chiffre d'affaires et la rentabilité, optimiser le merchandising et garantir une offre attractive et qualitative.
- Gérer les achats et les stocks : assurer les commandes, optimiser les niveaux de stock et limiter les ruptures et le surstock.
- Superviser la production : planifier les fabrications, adapter les volumes aux ventes et garantir la fraîcheur, la qualité et la disponibilité des produits.
- Suivre la performance du rayon : analyser les principaux indicateurs (CA, marge, casse, démarque, productivité, ruptures) et mettre en place les actions correctives.
- Garantir la qualité et la sécurité : veiller au respect des normes HACCP, de la traçabilité, des DLC/DDM ainsi que des procédures d'hygiène et de sécurité.

Horaires : Travail en journée

Rémunération : 2 400 € brut minimum, variable selon l'expérience + 13ème mois.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) professionnel(le) de terrain, disposant idéalement d'une expérience dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie, de la grande distribution ou de la gestion d'un rayon alimentaire.

- Vous êtes reconnu(e) pour votre leadership, votre organisation et votre sens du commerce.
- Vous savez fédérer une équipe, piloter une activité et prendre des décisions en fonction des résultats et des besoins du rayon.

Compétences requises :

- Management et animation d'équipe
- Gestion commerciale et pilotage d'un rayon

- Gestion des achats, stocks et commandes
- Connaissance des normes HACCP et règles d'hygiène alimentaire
- Maîtrise des indicateurs de performance