

Chef de rayon boucherie (H/F)

59600 MAUBEUGE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec une entreprise majeure de la grande distribution, mettant en avant des produits de qualité pour ses clients, et disposant de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement, et 3550 collaborateurs.

Le poste

Rejoignez l'équipe d'ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION qui recherche activement un Chef de Rayon Boucherie (H/F) pour son client situé à Maubeuge (59600). Profitez d'une opportunité unique de mettre en valeur vos compétences dans un environnement dynamique et stimulant.

En tant que Chef de Rayon Boucherie, vos missions incluront :

- Intervention sur plusieurs magasins dans l'Avesnois.
- Gestion des équipes et animation commerciale des rayons.
- Gestion des commandes, du rayon et des inventaires.
- Vous serez le garant de la qualité et des traçabilités dans le rayon.
- Participation à la découpe, mise en place du rayon et service client.

Ce poste est à pourvoir en temps plein. Le contrat débutera courant avril. Ne manquez pas cette chance de faire partie d'une équipe où vos talents seront reconnus et valorisés.

Le profil recherché

Le poste de Chef de rayon boucherie (h/f) nécessite des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis pour réussir dans ce rôle.

Compétences requises : Le candidat doit posséder une connaissance approfondie de la boucherie, y compris la découpe et la préparation des viandes. Une expérience dans la gestion d'un rayon est essentielle, car il sera responsable de la présentation et de la mise en valeur des produits.

Niveau de maîtrise : Une expertise dans la gestion des stocks et le respect des normes d'hygiène et de sécurité est indispensable. Le candidat doit également démontrer une capacité à diriger une équipe avec efficacité et à offrir un service client exceptionnel.

Pour réussir dans ce poste, le candidat doit allier compétences techniques en boucherie et compétences en gestion commerciale pour optimiser les ventes et assurer la satisfaction des clients.