

# D1502

## MANAGEMENT/GESTION DE RAYON PRODUITS ALIMENTAIRES

### Autres emplois décrits

- Adjoint / Adjointe au chef de rayon produits alimentaires
- Adjoint / Adjointe au responsable de rayon produits alimentaires
- Chef de rayon boucherie
- Chef de rayon boucherie/charcuterie
- Chef de rayon boulangerie
- Chef de rayon boulangerie/pâtisserie
- Chef de rayon charcuterie
- Chef de rayon crèmerie fromagerie
- Chef de rayon épicerie
- Chef de rayon fruits et légumes
- Chef de rayon liquides
- Chef de rayon pâtisserie
- Chef de rayon poissonnerie
- Chef de rayon produits alimentaires
- Chef de rayon produits alimentaires hors produits frais
- Chef de rayon produits frais
- Chef de rayon produits traiteur
- Chef de rayon surgelés
- Manager de rayon alimentaire hors produits frais
- Manager produits frais
- Manager rayon alimentaire
- Responsable de rayon alimentaire hors produits frais
- Responsable de rayon produits alimentaires
- Responsable de rayon produits frais

### Définition

- Supervise les flux de ventes, met en place les opérations commerciales et coordonne les activités d'une équipe de vendeurs et d'employés de libre-service d'un ou plusieurs rayon(s) de produits alimentaires frais (fruits et légumes, viande, poisson, produits laitiers, ...) ou hors frais (épicerie, conserves, liquides, ...) selon la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la stratégie commerciale de l'enseigne.
- Peut conseiller la clientèle sur les produits en rayon.
- Peut effectuer la préparation (coupe, dressage de plats,...) de produits frais.

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac (général, professionnel, ...) à Bac+2 (BTS, DUT, ...) en commerce, vente, distribution ou alimentaire.

Il est également accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP en commerce, vente, complété par une expérience professionnelle dans les mêmes secteurs.

Des formations spécifiques dans le secteur des métiers de bouche (boucherie, boulangerie, poissonnerie, ...) peuvent être demandées.

La pratique d'outils bureautiques (tableur, logiciel de gestion de stocks, ...) est requise.

### Compétences

#### Savoir-faire

Maintenance, Réparation	Entretien un outil ou matériel
Prévention des risques	Déterminer des mesures correctives

---



Qualité	<b>Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable</b> <b>Contrôler la qualité et la conformité d'un produit</b> <b>Retirer des produits non conformes</b> <b>Contrôler la mise en rayon des articles</b>
Gestion des stocks	Organiser un inventaire physique <b>Contrôler l'état des stocks</b> <b>Définir des besoins en approvisionnement</b> <b>Identifier et gérer des invendus</b> <b>Superviser le stockage des produits</b> <b>Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison</b>
Logistique	<b>Organiser le traitement des commandes</b>
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	Négocier des conditions commerciales Réaliser la mise en rayon <b>Mettre en oeuvre des actions commerciales et promotionnelles</b>
Stratégie de développement	<b>Analyser les résultats des ventes</b> <b>Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts</b>
Management	<b>Animer, coordonner une équipe</b>
Gestion des Ressources Humaines	Gérer les ressources humaines Recruter et intégrer une personne
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire Organiser des actions de formation au poste de travail (périodes, conditions, évaluations...)
Pilotage et maîtrise des coûts	Contribuer à réduire les coûts, les déchets et invendus
Droit, contentieux et négociation	Négocier un contrat
Organisation	<b>Utiliser les outils bureautiques</b> Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Savoir-être professionnels	Travailler en équipe Prendre des initiatives et être force de proposition Faire preuve de rigueur et de précision

---

## Savoirs

Domaines d'expertise	<b>Approvisionnement en ligne / E achat</b> Dressage de plats <b>Gestes et postures de manutention</b> <b>Merchandising / Marchandisage</b> <b>Cadencier</b> <b>Logiciel de gestion de stocks</b> <b>Statistiques</b>
Normes et procédés	<b>Chaîne du froid</b> <b>Législation des invendus alimentaires</b> <b>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</b> <b>Règles de rotation de produits alimentaires</b>
Produits, outils et matières	Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)
Techniques professionnelles	Techniques de découpe de produits frais Techniques de mise en rayon <b>Techniques commerciales</b>

## Contextes de travail

 Conditions de travail et risques professionnels	Port et manipulation de charges lourdes
 Horaires et durée du travail	Travail le week-end Travail saisonnier

## Secteurs d'activité

• Commerce et distribution