

Détail de l'offre : Manager Responsable du Pôle Boulangerie - Pâtisserie H/F (CDI)

Recruteur	LE MERCATO DE L'EMPLOI
Code postal	17000
Ville	Rochefort
Référence	156471898581989003
Titre de l'offre	Manager Responsable du Pôle Boulangerie - Pâtisserie H/F (CDI)
Description de la mission	Sous la responsabilité du Directeur du magasin, vous aurez la charge de la gestion du compte d'exploitation du pôle Boulangerie-Pâtisserie constitué de 2 espaces de vente. Vous managez une équipe de 10 personnes.

Vous contribuerez activement au développement des 2 espaces de vente en y insufflant votre créativité et vos idées innovantes. Vous serez responsable de leur gestion, tout en veillant à la mise en oeuvre de la politique commerciale du magasin.

Grâce à votre vision stratégique et votre sens aigu de la relation client, vous jouerez un rôle clé dans la mise en valeur des produits. Vous serez également responsable de l'attractivité des rayons, en optimisant l'agencement, la mise en valeur des produits et l'organisation d'événements.

En tant que manager, vous dynamisez votre équipe et orchestrez les compétences de vos collaborateurs avec leadership. Vous créez un environnement de travail collaboratif et motivant, en insufflant une véritable cohésion et un esprit d'équipe. Vous serez le garant de la communication interne, du respect des plannings et de l'atteinte des objectifs commerciaux, dans une atmosphère conviviale.

Vous développerez les 2 espaces de vente en toute autonomie, avec les principales responsabilités

suivantes :

- Gestion complète des comptes d'exploitation : suivi du chiffre d'affaires, de la marge, des quotas et de la casse.
- Management de l'équipe : définition des missions, élaboration des plannings et promotion de la cohésion d'équipe.
- Accueil et conseils clients : assurer un service de qualité et répondre aux besoins des clients avec expertise.
- Gestion des stocks et des approvisionnements : optimisation des achats et des commandes pour garantir la disponibilité des produits.
- Relations avec les fournisseurs : gestion et négociation avec les fournisseurs ainsi qu'avec la centrale d'achat pour maximiser les opportunités commerciales.
- Gestion des gammes de produits : mise en avant, promotions et lancement de nouveaux produits pour dynamiser les ventes.
- Suivi des normes d'hygiène et de qualité : garantir le respect des réglementations en vigueur et maintenir les standards de qualité.
- Vérification des livraisons : contrôle de la qualité sanitaire des produits reçus pour assurer la satisfaction des clients. Pour postuler cliquer ici.

Type de contrat	CDI
Télétravail	Non spécifié
Rémunération	30 K /an
Profil	Commercial-Marketing-Vente : - Chef de rayon
Localisation	Rochefort
Description du profil	- Dynamique, autonome et rigoureux(se), vous êtes un leader (F/H) capable d'allier gestion et travail sur le terrain. - Vous êtes force de proposition et toujours en quête d'amélioration afin de garantir la satisfaction de votre clientèle et celle de votre équipe.

- Vous avez le goût pour la fabrication de pains et pâtisseries de qualité et votre motivation pour le commerce vous anime au quotidien.
- En tant qu'acteur clé de votre équipe, vous favorisez le développement des compétences de vos collaborateurs.
- Vous avez une solide expérience dans la gestion d'un compte d'exploitation.
- Vous maîtrisez parfaitement les règles d'hygiène et de traçabilité.
- Vous justifiez d'une expérience significative en grande distribution alimentaire à un poste similaire.

Conditions de travail :

CDI

Travail en journée sur la base de 40h

Travail le samedi et certains dimanches matin.

Rémunération :

- Salaire : 3200 euros à 3600 euros brut sur 12 mois, selon expérience.

Avantages :

- Prime au quadrimestre
- Prime de fin d'année : 1 mois de salaire
- Mutuelle entreprise
- Participation selon résultats du magasin
- 5% de remise sur vos achats

Profil Chef de rayon
Secteur Administration et Organismes officiels