

Appellations

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Adjoint / Adjointe au chef de rayon produits alimentaires | <input type="checkbox"/> Chef de rayon poissonnerie |
| <input type="checkbox"/> Adjoint / Adjointe au responsable de rayon produits alimentaires | <input type="checkbox"/> Chef de rayon produits alimentaires |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon boucherie | <input type="checkbox"/> Chef de rayon produits alimentaires hors produits frais |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon boucherie/charcuterie | <input type="checkbox"/> Chef de rayon produits frais |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon boulangerie | <input type="checkbox"/> Chef de rayon produits traiteur |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon boulangerie/pâtisserie | <input type="checkbox"/> Chef de rayon surgelés |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon charcuterie | <input type="checkbox"/> Manager / Manageuse de rayon alimentaire hors produits frais |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon crèmerie fromagerie | <input type="checkbox"/> Manager / Manageuse produits frais |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon épicerie | <input type="checkbox"/> Manager / Manageuse rayon alimentaire |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon fruits et légumes | <input type="checkbox"/> Responsable de rayon alimentaire hors produits frais |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon liquides | <input type="checkbox"/> Responsable de rayon produits alimentaires |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon pâtisserie | <input type="checkbox"/> 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 métier

Cet emploi/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.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de grandes et moyennes surfaces, de magasins populaires, de supérettes, de grands magasins en contact avec différents services et intervenants (employés de libre-service, vendeurs, fournisseurs, directeur de magasin, centrale d'achat, ...) parfois en relation avec les clients.

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (commandes et cadenciers automatisés, logiciel d'analyse de flux, ...).

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des variations saisonnières (fêtes de fin d'année, campagnes promotionnelles, ...).

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes <input type="checkbox"/> Vérifier la livraison de marchandises, contrôler les produits, organiser et superviser leur stockage <input type="checkbox"/> Adapter le plan d'implantation des articles selon le chiffre d'affaires, les opérations commerciales et contrôler la mise en rayon <input type="checkbox"/> Suivre et analyser les résultats des ventes et proposer des ajustements <input type="checkbox"/> Mettre en place les opérations commerciales selon les marges, le chiffre d'affaires et les prévisions <input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe <input type="checkbox"/> Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente	Cr C Ci Ec Ei E Cr	<input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention <input type="checkbox"/> Techniques de merchandising <input type="checkbox"/> Règles de rotation des produits alimentaires <input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Eléments de base en statistiques <input type="checkbox"/> Techniques commerciales <input type="checkbox"/> E-procurement - Gestion électronique des achats <input type="checkbox"/> Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité <input type="checkbox"/> Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de cadencier

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Accueillir des clients et les renseigner sur les prix, les délais des produits (petits fours, pièces montées, ...)	Sc	<input type="checkbox"/> Techniques de vente
<input type="checkbox"/> Effectuer la coupe de produits frais (charcuterie, fromages, ...) et réaliser la mise en rayon, le dressage de plats, ...	R	<input type="checkbox"/> Techniques de découpe de produits frais
<input type="checkbox"/> Nettoyer le matériel (trancheuse, couteaux, assiettes, vitrines, ...)	R	
<input type="checkbox"/> Négocier les prix et les délais de livraison des produits avec les fournisseurs	Ec	
<input type="checkbox"/> Organiser les inventaires des produits en magasin (planning, recrutement de personnels, ...)	Cs	
<input type="checkbox"/> Effectuer des relevés de prix auprès de la concurrence	Ce	<input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement	E	
<input type="checkbox"/> Suivre et organiser le développement des compétences du personnel (formation continue, entretien annuel, ...)	Se	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion des Ressources Humaines
<input type="checkbox"/> Former des employés aux techniques du métier	S	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boucherie <input type="checkbox"/> Boulangerie <input type="checkbox"/> Charcuterie <input type="checkbox"/> Crèmerie / fromagerie <input type="checkbox"/> Grand magasin <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m2 et +) <input type="checkbox"/> Magasin populaire <input type="checkbox"/> Pâtisserie <input type="checkbox"/> Poissonnerie <input type="checkbox"/> Supérette (120 à 400m2) <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m2) <input type="checkbox"/> Traiteur	<input type="checkbox"/> Boissons, alcools <input type="checkbox"/> Surgelés	

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1503 - Management/gestion de rayon produits non alimentaires <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises — Toutes les appellations
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	D1504 - Direction de magasin de grande distribution — Toutes les appellations
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	D1506 - Marchandisage — Toutes les appellations
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	D1509 - Management de département en grande distribution — Toutes les appellations
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle — Formateur / Formatrice commerce vente
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	M1101 - Achats — Toutes les appellations