D1502
CHEF / CHEFFE DE RAYON PRODUITS ALIMENTAIRES

Autres emplois décrits

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

Définition

Le Chef de rayon produits alimentaires supervise les flux de vente des produits de son rayon pour satisfaire la clientèle.

- Gère l'approvisionnement et l'assortiment des produits en rayon en s'assurant de la disponibilité des stocks
- Optimise la présentation des produits par des animations et promotions en veillant à leur bonne visibilité
- Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits alimentaires
- Supervise et forme l'équipe de vente du rayon
- Analyse les indicateurs de performance du rayon pour ajuster les stratégies commerciales
- Assure le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau Bac +2 à Bac + 3 dans le domaine du commerce, un titre professionnel Responsable de rayon peut également être pertinent.

Certifications et diplômes :

- BTS management commercial opérationnel
- DUT techniques de commercialisation
- Manager d'unité marchande [Polynésie Française]
- Titre professionnel manager d'unité marchande
- CQP manager opérationnel en magasin
- BUT spécialité techniques de commercialisation parcours marketing et management du point de vente
- Titre professionnel manager d'établissement marchand
- Licence pro mention commercialisation des produits alimentaires

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Optimiser l'agencement des produits pour maximiser les ventes
- Analyser les données de vente pour identifier les opportunités de croissance

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Contrôler la mise en rayon des articles
- Retirer des produits non conformes
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réaliser la mise en rayon

Management, Social, Soin

- Organiser des actions de formation au poste de travail (périodes, conditions, évaluations...)

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer le respect des normes sanitaires

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Analyser les tendances du marché pour anticiper les besoins clients
- Mettre en œuvre des campagnes de marketing ciblées
- Mettre en oeuvre des actions commerciales et promotionnelles
- Suivre et analyser les résultats des ventes
- Réaliser une veille de marché, une veille concurrentielle
- Etablir des partenariats avec des producteurs locaux
- Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts
- Elaborer et analyser des statistiques de vente
- Accueillir, orienter, renseigner un public

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Identifier et gérer des invendus
- Organiser un inventaire physique
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Superviser le stockage des produits
- Contrôler l'état des stocks
- Assurer la propreté des rayons
- Optimiser les espaces de stockage
- Organiser le traitement des commandes
- Déterminer des mesures correctives

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Gérer les ressources humaines
- Recruter et intégrer une personne
- Animer, coordonner une équipe

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) — Transition écologique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Evaluer les performances des fournisseurs et négocier les contrats
- Gérer les réclamations et assurer un suivi de qualité
- Proposer des solutions pour minimiser les déchets — Transition écologique
- Mettre en place des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire — Transition écologique
- Etablir des rapports de vente et d'activité
- Définir les plannings et congés de ses équipes

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Organiser des dégustations pour attirer les clients

Savoir-être professionnels

- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de leadership
- Etre ouvert aux changements

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Normes et procédés

- Méthodes et outils d'analyse et du contrôle des coûts
- Chaîne du froid
- Contrôle qualité des produits
- Législation des invendus alimentaires
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles de rotation de produits alimentaires

Domaines d'expertise

- Gestion des fournisseurs et des commandes
- Merchandising / Marchandisage
- Gestes et postures de manutention
- Approvisionnement en ligne / E achat — Transition numérique
- Logiciel de gestion des stocks — Transition numérique

Techniques professionnelles

- Techniques commerciales
- Techniques de mise en rayon
- Prévention des pertes et gestion des vols
- Techniques de découpe de produits frais
- Gestion des inventaires

Produits, outils et matières

- Appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, etc.)

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En zone frigorifique
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Commerce de proximité

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail