D1507
EMPLOYÉ / EMPLOYÉE DE RAYON LIBRE-SERVICE

Autres emplois décrits

- Employé / Employée de libre-service
- Employé / Employée de rayon
- Employé / Employée de rayon bazar
- Employé / Employée de rayon boucherie et charcuterie
- Employé / Employée de rayon boulangerie et pâtisserie
- Employé / Employée de rayon bricolage
- Employé / Employée de rayon crèmerie fromagerie
- Employé / Employée de rayon électroménager
- Employé / Employée de rayon épicerie
- Employé / Employée de rayon équipement de la maison
- Employé / Employée de rayon équipement de la personne
- Employé / Employée de rayon fruits et légumes
- Employé / Employée de rayon hygiène et parfumerie
- Employé / Employée de rayon informatique
- Employé / Employée de rayon jardinerie et animalerie
- Employé / Employée de rayon jouets
- Employé / Employée de rayon librairie papeterie
- Employé / Employée de rayon liquides
- Employé / Employée de rayon photo image et son
- Employé / Employée de rayon poissonnerie
- Employé / Employée de rayon produits alimentaires
- Employé / Employée de rayon produits alimentaires hors produits frais
- Employé / Employée de rayon produits culturels
- Employé / Employée de rayon produits frais
- Employé / Employée de rayon produits non alimentaires
- Employé / Employée de rayon produits traiteur
- Employé / Employée de rayon puériculture
- Employé / Employée de rayon sport
- Employé / Employée de rayon surgelés
- Employé / Employée de rayon téléphonie
- Employé / Employée de rayon textile
- Employé / Employée en approvisionnement de rayon
- Employé polyvalent / Employée polyvalente de libre-service

Définition

L'Employé de rayon libre-service est en charge de la présentation, la mise en rayon des produits et la gestion de l'espace de vente dans un magasin.

- Approvisionne et organise les produits en rayon selon la politique du magasin
- Veille à la propreté et à l'ordre de son espace de travail pour garantir un environnement agréable
- Contrôle les dates de péremption, la signalétique des prix et retire les produits non conformes
- Renseigne et oriente les clients dans le magasin pour faciliter leurs achats
- Participe aux inventaires et à la gestion des stocks pour optimiser la disponibilité des produits
- Peut effectuer des opérations de caisse et contribuer à l'accueil des clients

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans qualification particulière, mais un CAP Employé de commerce multi-spécialités serait un plus.
Un certificat d'aptitude à la conduite en sécurité-CACES- peut être requis.

Certifications et diplômes :

- Bac pro technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)
- CQP conseiller de vente de produits non alimentaires et services
- CQP conseiller de vente de produits alimentaires
- Vendeur conseiller commercial en équipements techniques
- Bac pro métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial
- Bac pro métiers du commerce et de la vente option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale
- Bac pro technicien conseil vente univers jardinerie
- CAP équipier polyvalent du commerce
- Bac pro technicien conseil vente en animalerie

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réaliser le réassort
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réaliser l'étiquetage de produits
- Organiser le stockage des denrées, en les triant par dates de péremption par exemple
- Réaliser la mise en rayon
- Retirer des produits non conformes
- Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon
- Vérifier la température des réfrigérateurs, des chambres froides en réserve et en rayon

Développement économique

- Accueillir, informer et orienter les clients

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Assurer la propreté du rayon selon les normes sanitaires

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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Gérer une caisse

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Trier, ranger des produits, des matières premières
- Approvisionner un rayon en respectant les rotations des produits
- Vérifier le réassort d'un rayon
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Surveiller les dates de péremption et retirer les produits obsolètes
- Participer à un inventaire
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Contrôler la mise en rayon des articles
- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Agir rapidement en cas de rupture de stock

Développement économique

- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Mettre en place des promotions et animations commerciales
- Organiser, aménager un espace de vente
- Gérer les retours de produits et les échanges avec les clients
- Optimiser l'agencement de l'espace de vente
- Accueillir et conseiller les clients sur les produits du rayon
- Informer, renseigner une personne sur les articles en vente

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les normes de sécurité et d'hygiène
- Effectuer des tâches multiples et s'adapter aux changements rapides
- Travailler en groupe, en réseau

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Procéder à l'encaissement

Management, Social, Soin

- Former les nouveaux employés aux procédures opérationnelles

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

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Savoirs

Domaines d'expertise

- Gestes et postures de manutention
- Types de produits alimentaires
- Connaissance des principes de base du marketing et de la promotion des ventes
- Gestion de la satisfaction client
- Techniques de présentation

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Connaissance des mesures de sécurité à appliquer en cas d'urgence
- Connaissance des réglementations locales sur la vente de produits
- Connaissance des systèmes de gestion des prix et étiquetage
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Procédures d'encaissement

Techniques professionnelles

- Techniques de mise en rayon
- Compétences en résolution de problèmes et gestion des réclamations
- Prévention des pertes et gestion des vols
- Maîtrise des procédures de commande et de réception des marchandises
- Gestion des inventaires

Produits, outils et matières

- Appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, etc.)
- Engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, etc.)
- Utilisation de caisse enregistreuse

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- En zone frigorifique
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée
- Travail répétitif ou cadence imposée

Horaires et durée du travail

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

Publics spécifiques

- Clientèle de particuliers

Statut d'emploi

- Intérim
- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Commerce de proximité
- Entreprises et milieux professionnels

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution

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