D1513
CHEF / CHEFFE DE RAYON PRODUITS FRAIS

Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe de rayon produits traiteur
- Chef / Cheffe de rayon surgelés
- Manager produits frais
- Responsable de rayon produits frais

Définition

Le chef de rayon produits frais gère et met en valeur les produits de son rayon pour optimiser les ventes et satisfaire la clientèle.

- Supervise l'approvisionnement et la gestion des stocks de produits frais
- Optimise la présentation des produits et assure leur rotation pour garantir leur fraîcheur
- Gère l'équipe du rayon, planifie les horaires et supervise la formation des nouveaux employés
- Analyse les indicateurs de vente pour ajuster les commandes et maximiser la rentabilité
- Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Développe des stratégies de promotion et de marketing pour attirer et fidéliser la clientèle

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac à Bac+2 en commerce ou distribution.

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Mettre en oeuvre des actions commerciales et promotionnelles
- Assurer le respect des normes de présentation des produits
- Développer des stratégies de marketing pour promouvoir les produits et les services
- Organiser l'implantation du rayon pour optimiser l'attractivité et le parcours client
- Adapter l'offre du rayon aux attentes de la clientèle et aux tendances de consommation

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Gérer l'approvisionnement et les commandes des produits frais en fonction des ventes et des saisonnalités
- Superviser la gestion des stocks
- Identifier et gérer des invendus
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Retirer des produits non conformes
- Contrôler la mise en rayon des articles
- Piloter une démarche qualité, un processus d'amélioration continue

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Management, Social, Soin

- Encadrer et animer l'équipe du rayon (planning, répartition des tâches, motivation)
- Faire appliquer les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Négocier avec les fournisseurs pour obtenir de meilleures conditions
- Innover dans la présentation des produits pour augmenter les ventes
- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Analyser les indicateurs de performance après chaque action marketing afin d'améliorer les opérations commerciales et développer le chiffre d'affaires
- Surveiller les indicateurs de vente

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Organiser un inventaire physique
- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Surveiller la qualité des produits reçus pour garantir leur fraîcheur
- Contrôler régulièrement les équipements du rayon pour prévenir les pannes

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe
- Manager son équipe à l'aide des indicateurs de performance
- Planifier les sessions de formation pour les employés

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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Contribuer à la gestion des ressources humaines
- Définir les plannings et congés de ses équipes
- Assurer le respect des normes sanitaires
- Contrôler et faire appliquer le respect de dispositions légales et réglementaires

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Etre force de proposition

Savoirs

Domaines d'expertise

- Suivi des tendances de consommation des produits frais

Techniques professionnelles

- Gestion des stocks de produits frais
- Gestion des inventaires
- Techniques de réduction des pertes de produits frais
- Techniques de négociation commerciale
- Techniques de communication orales, écrites et numériques Transition numérique

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Contrôle de la qualité des produits frais
- Législation des invendus alimentaires
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles de rotation de produits alimentaires

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

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

Horaires et durée du travail

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

Publics spécifiques

- Clientèle de particuliers
- Salariés

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