

❖ Appellations

- | | |
|---|---|
| ☐ Adjoint / Adjointe au chef de rayon produits alimentaires | ☐ Chef de rayon poissonnerie |
| ☐ Adjoint / Adjointe au responsable de rayon produits alimentaires | ☐ Chef de rayon produits alimentaires |
| ☐ Chef de rayon boucherie | ☐ Chef de rayon produits alimentaires hors produits frais |
| ☐ Chef de rayon boucherie/charcuterie | ☐ Chef de rayon produits frais |
| ☐ Chef de rayon boulangerie | ☐ Chef de rayon produits traiteur |
| ☐ Chef de rayon boulangerie/pâtisserie | ☐ Chef de rayon surgelés |
| ☐ Chef de rayon charcuterie | ☐ Manager / Manageuse de rayon alimentaire hors produits frais |
| ☐ Chef de rayon crèmerie fromagerie | ☐ Manager / Manageuse produits frais |
| ☐ Chef de rayon épicerie | ☐ Manager / Manageuse rayon alimentaire |
| ☐ Chef de rayon fruits et légumes | ☐ Responsable de rayon alimentaire hors produits frais |
| ☐ Chef de rayon liquides | ☐ Responsable de rayon produits alimentaires |
| ☐ Chef de rayon pâtisserie | ☐ 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, ...).

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Suivre l'état des stocks ☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Préparer les commandes ☐ Vérifier la conformité de la livraison ☐ Contrôler la conformité d'un produit ☐ Superviser le stockage des produits ☐ Contrôler la mise en rayon des articles ☐ Adapter le plan d'implantation des articles ☐ Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable ☐ Retirer un produit impropre à la vente ☐ Gérer des invendus alimentaires ☐ Analyser les résultats des ventes ☐ Déterminer des mesures correctives ☐ Concevoir les opérations commerciales selon les marges, le chiffre d'affaires et les prévisions ☐ Décoder un tableau de bord ☐ Coordonner l'activité d'une équipe	C C Cr C C C Ci Ci C Cr C Ec R Ei C Es	☐ Techniques commerciales ☐ Utilisation de cadencier ☐ Logiciels de gestion de stocks ☐ Outils bureautiques ☐ Statistiques ☐ E-procurement ☐ Règles de rotation de produits alimentaires ☐ Merchandising / Marchandisage ☐ Gestes et postures de manutention ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ☐ Chaîne du froid ☐ Gestion des stocks et des approvisionnements

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Accueillir une clientèle ☐ Renseigner un client	S S	☐ Techniques de vente

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Réaliser la coupe de produits frais ☐ Dresser des plats pour le service ☐ Réaliser la mise en rayon	R R R	☐ Techniques de découpe de produits frais
☐ Entretenir un outil ou matériel	R	
☐ Négocier des prix ☐ Négocier un contrat	E Ec	
☐ Organiser l'inventaire des produits d'un magasin	Cs	☐ Techniques d'inventaire
☐ Effectuer des relevés de prix auprès de la concurrence	Ce	☐ Veille concurrentielle ☐ Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)
☐ Recruter du personnel ☐ Former du personnel à des procédures et techniques	E Sr	
☐ Organiser des actions de formation	Se	☐ Gestion des Ressources Humaines

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Boucherie ☐ Boulangerie ☐ Charcuterie ☐ Crèmerie / fromagerie ☐ Grand magasin ☐ Hypermarché (2500 m² et +) ☐ Magasin populaire ☐ Pâtisserie ☐ Poissonnerie ☐ Supermarché (400 à 2500m²) ☐ Supérette (120 à 400m²)	☐ Boissons, alcools ☐ Surgelés	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Traiteur		

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail ■ Toutes les appellations
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	D1503 - Management/gestion de rayon produits non alimentaires ■ Toutes les appellations

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

❖ Mobilité professionnelle	
Emplois / Métiers envisageables si évolution	
Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations	M1101 - Achats ■ Toutes les appellations