

D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires

Appellations (Métiers courants)

- Responsable de rayon alimentaire hors produits frais
- Responsable de rayon produits alimentaires
- 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

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

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
<ul style="list-style-type: none">■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes■ Vérifier la livraison de marchandises, contrôler les produits, organiser et superviser leur stockage■ Adapter le plan d'implantation des articles selon le chiffre d'affaires, les opérations commerciales et contrôler la mise en rayon■ Suivre et analyser les résultats des ventes et proposer des ajustements■ Mettre en place les opérations commerciales selon les marges, le chiffre d'affaires et les prévisions	<ul style="list-style-type: none">■ Chaîne du froid■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire■ Gestes et postures de manutention■ Techniques de merchandising■ Règles de rotation des produits alimentaires

D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Coordonner l'activité d'une équipe ■ Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Règles de gestion de stocks ■ Eléments de base en statistiques ■ Techniques commerciales ■ E-procurement - Gestion électronique des achats ■ Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité ■ Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) ■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks ■ Utilisation de cadencier

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
■ Accueillir des clients et les renseigner sur les prix, les délais des produits (petits fours, pièces montées, ...)	■ Techniques de vente
■ Effectuer la coupe de produits frais (charcuterie, fromages, ...) et réaliser la mise en rayon, le dressage de plats, ...	■ Techniques de découpe de produits frais
■ Nettoyer le matériel (trancheuse, couteaux, assiettes, vitrines, ...)	
■ Négocier les prix et les délais de livraison des produits avec les fournisseurs	
■ Organiser les inventaires des produits en magasin (planning, recrutement de personnels, ...)	
■ Effectuer des relevés de prix auprès de la concurrence	■ Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)
■ Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement	
■ Suivre et organiser le développement des compétences du personnel (formation continue, entretien	■ Eléments de base en gestion des Ressources Humaines

D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
annuel, ...)	
■ Former des employés aux techniques du métier	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> ■ Boucherie ■ Boulangerie ■ Charcuterie ■ Crèmerie / fromagerie ■ Grand magasin ■ Hypermarché (2500 m² et +) ■ Magasin populaire ■ Pâtisserie ■ Poissonnerie ■ Supérette (120 à 400m²) ■ Supermarché (400 à 2500m²) ■ Traiteur 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Boissons, alcools ■ Surgelés 	

Mobilité professionnelle

D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
■ Toutes les appellations	■ D1301 - Management de magasin de détail

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
■ Toutes les appellations	■ D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises
■ Toutes les appellations	■ K2111 - Formation professionnelle (Formateur / Formatrice commerce vente)
■ Toutes les appellations	■ M1101 - Achats