

Chef boucher en grande distribution

Descriptif

Le chef boucher supervise l'activité de son rayon, de l'approvisionnement à la vente, en passant par la découpe de viande. Il coordonne l'équipe de bouchers chargée de l'élaboration des produits pour le rayon libre-service ou le rayon traditionnel, et celle des employés responsables de la mise en rayon ou de la vente au rayon traditionnel.

Véritable chef d'équipe, il est responsable de la dynamique commerciale et promotionnelle de son rayon, en fonction des objectifs de vente.

Le +

Le chef boucher a un rôle essentiel, car son rayon participe grandement à l'attractivité du point de vente auprès des consommateurs.

Qualifications

- CAP Boucher.
- Bac PRO Boucher charcutier traiteur.
- BP Boucher.
- CQP Boucher.

Lieu de travail

- ➔ Grande distribution (au rayon traditionnel ou en libre-service)



Chef boucher en grande distribution

Activités

- **Approvisionnement** : suivi de l'état des stocks, identification des besoins, établissement des commandes, vérification des marchandises, contrôle des produits, organisation et supervision du stockage, retrait des produits impropres à la vente, inventaires.
- **Découpe** : découpe en pièces ou en quartiers, dénervage, parage, à l'aide d'outils à main (couteau, scie, couperet, hachoir) ou de machines à scier ou à trancher.
- **Merchandising** : adaptation du plan d'implantation des articles selon le chiffre d'affaires, organisation des opérations commerciales selon les marges, le chiffre d'affaires et les prévisions.
- **Vente** : accueil des clients, conseil, prise de commandes, animation de l'équipe.
- **Gestion** : suivi et analyse des résultats des ventes et proposition d'ajustements, encadrement, recrutement et formation continue du personnel.

Compétences

Maîtrise du savoir-faire (découpe, parage...) et des techniques de conservation et de sécurité alimentaire.

Bonne connaissance des techniques de vente, de gestion et de management, pratique d'outils bureautiques (tableau, logiciel de gestion de stocks, ...).

Qualités requises

Habilité manuelle, capacité d'encadrement des équipes, rigueur, adaptabilité, bon relationnel, sens commercial.

