

### Appellations

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Adjoint / Adjointe au chef de rayon produits alimentaires        | <input type="checkbox"/> Chef de rayon poissonnerie                                   |
| <input type="checkbox"/> Adjoint / Adjointe au responsable de rayon produits alimentaires | <input type="checkbox"/> Chef de rayon produits alimentaires                          |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon boucherie  | <input type="checkbox"/> Chef de rayon produits alimentaires hors produits frais      |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon boucherie/charcuterie                              | <input type="checkbox"/> Chef de rayon produits frais                                 |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon boulangerie  | <input type="checkbox"/> Chef de rayon produits traiteur                              |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon boulangerie/pâtisserie                             | <input type="checkbox"/> Chef de rayon surgelés                                       |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon charcuterie  | <input type="checkbox"/> Manager / Manageuse de rayon alimentaire hors produits frais |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon crèmerie fromagerie                                | <input type="checkbox"/> Manager / Manageuse produits frais                           |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon épicerie   | <input type="checkbox"/> Manager / Manageuse rayon alimentaire                        |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon fruits et légumes                                  | <input type="checkbox"/> Responsable de rayon alimentaire hors produits frais         |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon liquides   | <input type="checkbox"/> Responsable de rayon produits alimentaires                   |
| <input type="checkbox"/> Chef de rayon pâtisserie   | <input type="checkbox"/> 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  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks<br><input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement<br><input type="checkbox"/> Préparer les commandes<br><input type="checkbox"/> Vérifier la conformité de la livraison<br><input type="checkbox"/> Contrôler la conformité d'un produit<br><input type="checkbox"/> Superviser le stockage des produits<br><input type="checkbox"/> Contrôler la mise en rayon des articles<br><input type="checkbox"/> Adapter le plan d'implantation des articles<br><input type="checkbox"/> Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable<br><input type="checkbox"/> Retirer un produit impropre à la vente<br><input type="checkbox"/> Analyser les résultats des ventes<br><input type="checkbox"/> Déterminer des mesures correctives<br><input type="checkbox"/> Concevoir les opérations commerciales selon les marges, le chiffre d'affaires et les prévisions<br><input type="checkbox"/> Décoder un tableau de bord<br><input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe | C<br>C<br>Cr<br>C<br>C<br>C<br>Ci<br>Ci<br>C<br>Cr<br>Ec<br>R<br>Ei<br>C<br>Es | <input type="checkbox"/> Techniques commerciales<br><input type="checkbox"/> Utilisation de cadencier<br><input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks<br><input type="checkbox"/> Outils bureautiques<br><input type="checkbox"/> Statistiques<br><input type="checkbox"/> E-procurement<br><input type="checkbox"/> Règles de rotation de produits alimentaires<br><input type="checkbox"/> Merchandising / Marchandisage<br><input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention<br><input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire<br><input type="checkbox"/> Chaîne du froid<br><input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements |

## Compétences spécifiques

| Savoir-faire   |             | Savoirs  |
|--|-------------|--|
| <input type="checkbox"/> Accueillir une clientèle<br><input type="checkbox"/> Renseigner un client   | S<br>S      | <input type="checkbox"/> Techniques de vente                     |
| <input type="checkbox"/> Réaliser la coupe de produits frais<br><input type="checkbox"/> Dresser des plats pour le service<br><input type="checkbox"/> Réaliser la mise en rayon | R<br>R<br>R | <input type="checkbox"/> Techniques de découpe de produits frais |

## Compétences spécifiques

| Savoir-faire  |    | Savoirs  |
|---|----|--|
| <input type="checkbox"/> Entretenir un outil ou matériel                        | R  |  |
| <input type="checkbox"/> Négocier des prix                                      | E  |  |
| <input type="checkbox"/> Négocier un contrat                                    | Ec |  |
| <input type="checkbox"/> Organiser l'inventaire des produits d'un magasin       | Cs | <input type="checkbox"/> Techniques d'inventaire   |
| <input type="checkbox"/> Effectuer des relevés de prix auprès de la concurrence | Ce | <input type="checkbox"/> Veille concurrentielle<br><input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...) |
| <input type="checkbox"/> Recruter du personnel                                  | E  |  |
| <input type="checkbox"/> Former du personnel à des procédures et techniques     | Sr |  |
| <input type="checkbox"/> Organiser des actions de formation                     | Se | <input type="checkbox"/> Gestion des Ressources Humaines   |

## Environnements de travail

| Structures  | Secteurs  | Conditions |
|---|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Boucherie<br><input type="checkbox"/> Boulangerie<br><input type="checkbox"/> Charcuterie<br><input type="checkbox"/> Crèmerie / fromagerie<br><input type="checkbox"/> Grand magasin<br><input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m2 et +)<br><input type="checkbox"/> Magasin populaire<br><input type="checkbox"/> Pâtisserie<br><input type="checkbox"/> Poissonnerie<br><input type="checkbox"/> Supérette (120 à 400m2)<br><input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m2)<br><input type="checkbox"/> Traiteur | <input type="checkbox"/> Boissons, alcools<br><input type="checkbox"/> Surgelés |            |

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

| Fiche ROME  | Fiches ROME proches   |
|---|---|
| <b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b><br>■ Toutes les appellations | <b>D1301 - Management de magasin de détail</b><br>— Toutes les appellations                       |
| <b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b><br>■ Toutes les appellations | <b>D1503 - Management/gestion de rayon produits non alimentaires</b><br>— Toutes les appellations |

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

| Fiche ROME  | Fiches ROME envisageables si évolution   |
|---|--|
| <b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b><br>■ Toutes les appellations | <b>D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises</b><br>— Toutes les appellations |
| <b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b><br>■ Toutes les appellations | <b>D1504 - Direction de magasin de grande distribution</b><br>— Toutes les appellations        |
| <b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b><br>■ Toutes les appellations | <b>D1506 - Marchandisage</b><br>— Toutes les appellations                                      |
| <b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b><br>■ Toutes les appellations | <b>D1509 - Management de département en grande distribution</b><br>— Toutes les appellations   |
| <b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b><br>■ Toutes les appellations | <b>K2111 - Formation professionnelle</b><br>— Formateur / Formatrice commerce vente            |
| <b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b><br>■ Toutes les appellations | <b>M1101 - Achats</b><br>— Toutes les appellations   |