



Responsable de rayon liquides H/F (Ref. 24-80775)

Statut de l'offre	Publiée
Date de dernière mise à jour	12/05/2025
Temps plein / Temps partiel	Temps plein
Motif	Remplacement
Nombre de places	1
Société de Rattachement	SCAPNOR
Magasin	LACDIS (LACROIX-SAINT-OUEN)
Niveau d'études	Bac +2 /+3
Type de contrat	CDI
Statut Conventionnel	Agent de maîtrise
Domaine Métier	Magasins / Drive
Famille Métier	Management
Métier	Chef de rayon
Niveau d'expérience	Débutant
Pays, Région, Département	France, Hauts-de-France, OISE (60)
Ville	Lacroix-Saint-Ouen (60610)
Recruteur principal	PERICHART Alexandre
Recruteur suppléant	Treunet Eric

Mieux nous connaître

Le centre E.Leclerc de La Croix Saint Ouen emploie 200 salariés dans des métiers alimentaires et non-alimentaires. Il a été créé en 2017 et accueille chaque année plus de 800000 clients.

Les 533 adhérents E.Leclerc exploitant 726 magasins indépendants en France, emploient 140.000 salariés. L'enseigne E.Leclerc a réalisé un chiffre d'affaires de 41 milliards d'euros (hors carburant) en 2021 et est le leader de la distribution française avec une part de marché de 23.5%.

Faire partie de l'enseigne E.LECLERC, c'est intégrer une fédération d'entreprises dynamiques, en croissance et qui se démarquent autant par leur mode de fonctionnement que par leur capacité à innover et à bouleverser les idées reçues.

Descriptif de l'offre

attaché(e) au Directeur et son adjoint, vos missions sont les suivantes :

- Gérer votre rayon dans son ensemble : CA, marge, gestion des pertes, recettes, production, équipe,...
- Optimiser l'organisation et la gestion de votre rayon tout en assurant l'accueil, le conseil et la satisfaction des clients ;
- Animer et encadrer vos équipes dans le respect des règles sociales en vigueur ;
- Faire preuve de créativité pour proposer une théâtralisation innovante et attractive ;
- Réaliser le suivi du compte d'exploitation (CA, marge, casse) et mettre en place des actions correctives afin d'améliorer les résultats.
- Faire respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de normes produits (guide des bonnes pratiques) ;

Véritable leader et passionné(e) par le métier, vous encadrez votre équipe, gérez vos commandes, vos fiches recettes et votre compte d'exploitation.

Profil recherché

Résolument tourné(e) vers l'opérationnel, vous êtes à la fois manager d'équipe et bon gestionnaire.

Vous avez le sens du commerce, de la vente et l'envie de proposer la meilleure référence qualité/prix à vos clients. Evidemment vous fédérez et communiquez ces principes à votre équipe.

Vous avez été Responsable de votre Entreprise ou bénéficiez d'une expérience en Grande Distribution et êtes habitué(e) à gérer des gros volumes.

Vous faites évoluer votre rayon en toute autonomie, et restez très attentif(ve) à la qualité des produits. Vous savez gérer un compte d'exploitation, négocier avec les fournisseurs et maîtriser les outils informatiques. Personne de terrain, vous gérez l'organisation du travail de votre équipe, vous animez, motivez, formez, accompagnez et contrôlez celle-ci. Vous êtes garant(e) de la bonne mise en application des directives, de la politique et de l'image de l'enseigne. Vous êtes sensible à l'accueil, à la propreté et à la bonne présentation de votre secteur. Vous justifiez d'une expérience métier minimum de 3 à 5 ans et de management. De bonnes connaissances autour du vin seraient un plus apprécié.

Rémunération : Salaire fixe selon profil + 13ème mois + Participation + Intéressement.