

CHEF.FE DE RAYON PRODUITS FRAIS ET LIBRE SERVICE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE CHEF.FE DE RAYON PRODUITS FRAIS & LIBRE SERVICE

Le chef de rayon fromagerie et libre service s'occupe d'animer, d'approvisionner et de renouveler régulièrement son rayon.

DESCRIPTIF DU MÉTIER

Dans le secteur du commerce, plusieurs métiers se côtoient et collaborent quotidiennement pour assurer une meilleure vente des produits. Parmi ces métiers se retrouve celui du chef de rayon. Il est chargé de la gestion et de la supervision des rayons qui lui sont confiés. Les produits meublant ses rayons dépendent de la catégorie des rayons qu'il a à sa charge. Ainsi, il est possible de distinguer un chef de rayon boucherie, un chef de rayon produit non alimentaire ou un chef de rayon fromagerie. Focus sur le chef de rayon fromagerie, ses responsabilités et les compétences requises pour exercer ce métier.

LE CHEF DE RAYON FROMAGERIE ET LS : QUI EST-CE ?

Le chef de rayon fromagerie est issu d'une formation commerciale. Sous la tutelle du chef de secteur frais, le chef de rayon fromagerie gère les rayons qui lui ont été confiés en toute autonomie. C'est une personne organisée et rigoureuse. Ce professionnel participe activement à la vente et garantit la bonne qualité du service à la clientèle. Il opère en tenant compte de la politique commerciale de son établissement, et ceci, dans le respect des règles et normes en vigueur.

Ce professionnel remplit ses fonctions à l'intérieur de moyennes et grandes surfaces. Il opère dans les grands magasins, les supérettes, les enseignes de distribution populaires. Les conditions de travail du chef de rayon fromagerie dépendent de l'envergure de l'établissement et du mode d'organisation. Ainsi, le chef de rayon fromagerie peut être sollicité en fin de semaine comme lors des jours fériés. Son emploi du temps peut subir des variations selon les saisons.

QUE FAIT LE CHEF DE RAYON FROMAGERIE ET LS ?

L'une des missions principales du chef de rayon fromagerie est de faire la mise en scène du rayon. En d'autres termes, il s'occupe d'animer, d'approvisionner et de renouveler régulièrement son rayon. D'une enseigne à l'autre, le chef de rayon fromagerie peut être plus ou moins libre de choisir les gammes de produits à aligner dans son rayon sans avis préalable

de la centrale d'achats. Il réceptionne les produits et marchandises, et choisit où les installer dans son rayon.

Sa stratégie d'implantation des produits peut être fonction des tendances du moment, des saisons, etc. Elle peut aussi dépendre de la campagne publicitaire que fait une marque autour d'un de ses produits. Il a la possibilité de mettre en place des actions promotionnelles favorisant la vente des produits de son rayon. Il se charge d'analyser les statistiques de ventes, et propose des solutions pour améliorer les chiffres.

Le chef de rayon fromagerie est aussi chargé de la gestion des stocks. Depuis un ordinateur, il vérifie régulièrement le stock afin qu'il n'y ait ni de manque ni de surplus. Il identifie les produits qui nécessitent un approvisionnement, et il passe les commandes. Il veille à ce que les linéaires soient propres et attrayants. Aussi, il doit se charger de vérifier si les produits sont bien étiquetés. Le chef de rayon fromagerie s'occupe aussi de recruter, de gérer, de former et de motiver son équipe de vente.

Le chef de rayon fromagerie fait les inventaires des produits, répertorie les produits non vendus et effectue des échanges ou des remboursements. Il effectue une veille concurrentielle constante. Il est constamment à l'affût des promotions et des tarifs proposés par la concurrence. En outre, il conseille, fidélise et veille à la satisfaction de sa clientèle. Pour mieux répondre aux besoins des clients, il se charge des retours clients.

L'évolution de la carrière d'un chef de rayon fromagerie est horizontale comme verticale. Après avoir acquis de l'expérience dans la gestion d'un rayon, il peut se voir en confier plusieurs autres. Il devient, de ce fait, chef de secteur ou chef de département. Il peut également être promu, tout en ayant à sa charge un seul rayon.

Mais dans ce cas, le chiffre d'affaires de ce rayon est beaucoup plus élevé. Dans sa carrière, le chef de rayon peut aussi être promu comme directeur de magasin. Étant donné que plusieurs enseignes de distribution ont des filiales à l'étranger, le chef de rayon fromagerie peut aller exercer à l'étranger.

Dans sa progression, le chef de rayon de fromagerie peut occuper aussi des postes dans les domaines de la relation commerciale, entreprise et grands comptes, marchandisage. Il peut être aussi formateur en commerce et vente.





AUTRES APPELLATIONS

- Responsable de rayon fromagerie
- Chef de rayon crèmerie-fromagerie



LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Pour accéder au métier de chef de rayon en fromagerie, il vous faut avoir, tout au moins, un **Bac professionnel** ou général. Les personnes titulaires d'un **DUT ou d'un BTS en vente, commerce ou distribution** peuvent aussi prétendre à ce métier. Ceux qui ont un **CAP ou un BEP en vente ou en commerce** doivent d'abord faire quelques années d'expérience **dans le secteur du commerce et de la vente** avant d'embrasser ce métier.



SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Un chef de rayon fromagerie doit être **dynamique et pouvoir alterner entre missions sur le terrain et gestion de son rayon**. Il doit être **autonome, créatif et rigoureux**, et avoir une grande passion pour le commerce. Il doit savoir **gérer une équipe et avoir le sens de l'écoute**. Le chef de rayon de fromagerie doit maîtriser la gestion d'un compte d'exploitation. Il doit avoir une maîtrise parfaite des normes de sécurité alimentaire et des règles d'hygiène.

Le chef de rayon fromagerie doit s'y connaître en **merchandising** ainsi qu'en **techniques commerciales**. Il doit pouvoir faire le contrôle de la conformité d'un produit et de son état de conservation s'il s'agit d'un produit périssable. Il doit **avoir la maîtrise des règles relatives à la rotation de produits alimentaires**.

Un chef de rayon de fromagerie doit pouvoir faire une **appréciation sensorielle** de son produit qu'est le fromage. Il **doit connaître les caractéristiques des fromages et leurs conditions d'affinage**. Il doit savoir découper manuellement le fromage. Cet acteur doit **connaître le processus de fermentation des fromages**.

Le chef de rayon en fromagerie doit **avoir des compétences de base en gestion des ressources humaines et en statistiques**. Il doit pouvoir lire un tableau de bord ainsi que les indicateurs de suivi d'activité. Le chef de rayon en fromagerie doit savoir utiliser les applications de gestion de stocks et aussi les lecteurs de codes-barres.

INTERVIEW VIDÉO

