



# Manager-chef(fe) d'entreprise

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

D1301 Management de magasin de détail

de l'alimentation en détail



Le/la manager – chef(fe) d'entreprise pilote l'activité de l'entreprise sur le plan technique, économique et commercial. Il/elle manage le personnel de l'entreprise.

## Activités professionnelles

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

- Définition et pilotage de la politique commerciale de l'entreprise
- Définition et mise en œuvre de la politique de gestion des ressources humaines de l'entreprise
- Traitement des dossiers comptables, juridiques et réglementaires de l'entreprise
- Sélection des fournisseurs, achat et négociation
- Mise en place de mesures permettant de répondre à la réglementation liée à la qualité, l'hygiène, la sécurité, la santé et la protection de l'environnement (QHSE)
- Définition et pilotage de la stratégie de communication de l'entreprise



### Activités « à la carte »

- Mise en œuvre d'une démarche qualité dans l'entreprise
- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés
- Mise en place de nouveaux équipements et de nouveaux procédés de fabrication

## Blocs de compétences et compétences

### Définition et pilotage de la politique commerciale de l'entreprise

- Analyser le potentiel de la zone de chalandise
- Réaliser une veille concurrentielle et sociétale en lien avec le domaine d'activité de l'entreprise
- Réaliser une veille sur les évolutions/innovations du secteur
- Identifier et analyser les évolutions des demandes et attentes des clients
- Elaborer et analyser les outils de suivi de l'activité : indicateurs, tableaux de bord ...
- Définir une stratégie, un plan d'action et les budgets correspondants
- Etablir une tarification en fonction des prix de revient, du marché et de la concurrence
- Identifier et développer de nouveaux moyens de vente et de distribution
- Définir et mettre en place les investissements : cahier des charges, négociations bancaires, choix des fournisseurs, contrôle des réalisations, ...

### Définition et mise en œuvre de la politique de gestion des ressources humaines de l'entreprise

- Evaluer les besoins en ressources humaines de l'entreprise en termes d'effectifs, de compétences et d'organisation en fonction des évolutions de l'activité
- Définir et suivre les actions de recrutement, d'intégration et de développement des compétences et mettre en œuvre les ajustements nécessaires
- Mobiliser les équipes autour des enjeux de l'activité et des objectifs à atteindre
- Accompagner les équipes dans leur activité et dans le réajustement de leurs actions, le cas échéant
- Superviser l'animation des équipes : mise en œuvre des entretiens individuels, accompagnement au changement, ...

### Traitement des dossiers comptables, juridiques et réglementaires de l'entreprise

- Suivre, analyser et exploiter les documents comptables de l'entreprise
- Gérer au quotidien les problématiques juridiques et réglementaires
- Gérer au quotidien la trésorerie de l'entreprise
- Négocier les contrats avec les banques, les assurances et les différents prestataires nécessaires à l'entreprise (expert-comptable, avocat, ...)
- Identifier les assurances et le conseil juridique adaptés à son activité et sélectionner des prestataires adaptés au regard de ses besoins et de son marché
- Négocier le financement, le découvert avec la banque

## Conditions d'exercice et spécificités

Le/la manager – chef(fe) d'entreprise exerce son activité dans un commerce de détail alimentaire pouvant comporter un ou plusieurs points de vente et un ou plusieurs laboratoires de production.

Il/elle peut également exercer son activité au sein d'une entreprise de gros ou demi-gros.

## Voies d'accès au métier

Le métier est accessible après une première expérience dans le domaine d'activité de l'entreprise. Une certification en lien avec le domaine d'activité de l'entreprise est souhaitée et parfois exigée.

Une expérience dans le management est également souhaitée.

## Domaines de connaissances mobilisés et Formacode

- Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire 21547
- Réglementation hygiène agroalimentaire 21572
- Management opérationnel 32110
- Gestion stock 31663
- Négociation commerciale 34582
- Stratégie commerciale 34085
- Gestion performance 32079
- Gestion budgétaire 32650
- Communication entreprise 46301
- Ressources humaines 33054
- Economie 13154
- Droit 13254



# Manager-chef(fe) d'entreprise

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail



## Sélection des fournisseurs, achat et négociation

- Rechercher et sélectionner les matières premières, produits, consommables les plus adaptés à l'activité de l'entreprise
- Construire un réseau de fournisseurs en France et à l'étranger
- Identifier, à partir des besoins des clients, les fournisseurs à solliciter
- Assurer une veille sur le/les marchés de l'entreprise et négocier avec les fournisseurs un prix d'achat en fonction des caractéristiques et de l'évolution du marché
- Calculer un prix de vente en fonction du prix d'achat
- Négocier les contrats avec les fournisseurs
- Vérifier les passations de commandes, les prix facturés et valider les règlements

## Mise en place de mesures permettant de répondre à la réglementation liée à la qualité, l'hygiène, la sécurité, la santé et la protection de l'environnement (QHSSE)

- Mettre en œuvre des procédures, outils, consignes et règles QHSSE adaptés au point de vente
- Organiser les locaux et activités afin de respecter la réglementation QHSSE (respect des zones froides et des zones chaudes, sécurité du personnel, ergonomie des postes de travail ...)
- Contrôler l'état et le bon fonctionnement des équipements et appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
- Contrôler l'hygiène corporelle et vestimentaire
- Organiser et vérifier les opérations de nettoyage et de désinfection des équipements et du point de vente
- Contrôler l'application des règles et des procédures
- Identifier les anomalies et définir des mesures correctives et préventives
- Mobiliser son équipe autour des enjeux liés à la sécurité des personnes, à l'hygiène, et à la sécurité alimentaire
- Définir et mettre en œuvre une politique de développement durable : tri des déchets, économie d'énergie, lutte contre le gaspillage alimentaire ...

## Définition et pilotage de la stratégie de communication de l'entreprise

- Définir une stratégie de communication multicanal adaptée aux évolutions sociétales et technologiques (réseaux sociaux...)
- Déterminer les supports et canaux de communication à privilégier en fonction du contenu du message à délivrer et du public visé
- Concevoir et coordonner la conception d'outils de communication (newsletter, parutions dans la presse...)
- Développer des partenariats pour assurer la visibilité de l'entreprise sur différents canaux de communication (presse, réseaux sociaux...)
- Sélectionner et coordonner l'intervention des prestataires externes



## Blocs de compétences et compétences « à la carte »

### Mise en œuvre d'une démarche qualité dans l'entreprise

- Elaborer des outils pour suivre la qualité
- Formaliser la démarche qualité adaptée à l'entreprise dans le respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène
- Evaluer la mise en œuvre de la démarche qualité dans l'activité

### Mise en place de nouveaux équipements et de nouveaux procédés de fabrication

- Installer, mettre en route et utiliser de nouveaux équipements
- Elaborer les procédures d'utilisation des nouveaux équipements
- Optimiser l'utilisation de nouveaux équipements
- Mettre en place une organisation de la fabrication adaptée aux nouveaux procédés et aux nouveaux équipements

### Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

- S'informer et se former sur les nouveaux produits, les nouvelles techniques, les nouveaux équipements, les nouvelles organisations
- Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles techniques de fabrication, de nouvelles présentations permettant de développer la gamme de produits proposée
- Mettre en point de nouveaux produits avec les fournisseurs et/ou les membres de l'équipe du laboratoire
- Elaborer des recettes, des gammes, des fiches techniques en lien avec le chef de fabrication et les équipes de production

## Qualités / Ressources transverses

Gestion des relations interprofessionnelles et des situations relationnelles délicates  
Prise d'initiative et gestion des aléas  
Rigueur et fiabilité  
Autonomie  
Apprentissage et actualisation des compétences  
Innovation  
Influence et persuasion  
Adaptabilité/réactivité/proactivité

## Evolutions du métier

- La digitalisation de la relation client appelle le développement et le pilotage d'une stratégie de communication numérique par le manager ou le chef d'entreprise.

## Principaux Codes NAF

**10.13B** Charcuterie  
**10.52Z** Fabrication de glaces et sorbets  
**10.71C** Boulangerie et boulangerie-pâtisserie  
**10.71D** Pâtisserie  
**10.82Z** Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie  
**46.38A** Commerce de gros (commerce interentreprises) de poissons, crustacés et mollusques  
**47.22Z** Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé  
**47.23Z** Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé  
**47.24Z** Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé  
**56.21Z** Services des traiteurs