

FICHE DE PROCEDURE FRUITS ET LEGUMES Tri et approvisionnement

16.12.2011

// Equipement :

- Tablier, gants jetables, couteaux, ardoises, cagettes

// Tri des fruits et légumes

- Dès l'arrivée au magasin, la 1^{ère} opération consiste à trier les produits restants de la veille afin d'éliminer les produits abîmés dans des sacs poubelles puis dans la poubelle verte
- Mettre les produits sains dans des cagettes en bois et les placer sur un chariot dans l'attente de l'arrivage du jour aux fins de regroupement
- Trier les produits provenant de la Banque Alimentaire afin d'éliminer les denrées impropres à la mise à disposition. Les mettre également en cagettes
- Préparer les chariots pour monter en surface de vente
- Stocker les fruits et légumes restants dans la réserve

// Mise en rayon

- Monter en surface de vente les fruits et légumes triés
- Disposer sur les présentoirs
- Rempoter régulièrement tout au long de l'après midi en privilégiant les créneaux horaires de moindre affluence (13h30/13h45 et 15h30/15h45)

// Rangement

- Maintenir les zones de tri propres et assurer le rangement à la fin des opérations

// Hygiène

- Nettoyer la salle de préparation chaque jour, balai + autolaveuse
- Respecter les règles d'hygiène individuelles (se laver les mains régulièrement...)

// Inventaire

- Chaque lundi matin, faire un inventaire des fruits et légumes restants consommables