

# **FICHE DE PROCEDURE PRODUITS FRAIS Tri et approvisionnement**

15.12.2011

## **// Equipement :**

- Tablier, gants jetables, ardoises

## **// Vitrines réfrigérées de la surface de vente**

- Dès l'arrivée au magasin, la 1<sup>ère</sup> opération consiste à trier les produits restants de la veille dans les frigos afin de retirer les produits périmés
  - Nettoyer les frigos
  - Mettre en rayon les produits déjà étiquetés et classés la veille dans la chambre froide
  - Vider le frigo de la tisanerie, le nettoyer 1 fois/semaine

## **// Zone de tri viandes, charcuterie et laitages**

- Trier les produits provenant de la Banque Alimentaire afin de sélectionner les produits à distribuer (retirer abats, emballages ouverts...)
  - Trier les produits par date sur 3 jours
  - Trier la viande en 2 catégories : porc/volaille et bœuf/agneau/veau/gibier
  - Etiqueter les produits à l'aide de la machine correspondante paramétrée
  - Monter en surface de vente les produits du jour + 2 jours en veillant à répartir le stock sur la journée (midi, 14h, 16h)
  - Classer les autres produits dans des caisses plastiques par famille et par jour et les stocker dans la chambre froide : indiquer ces informations sur une ardoise qui sera apposée sur la caisse plastique

## **// Rangement**

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

## **// Hygiène**

- Nettoyer la chambre froide 1 fois/semaine

## **// Inventaire**

- Chaque lundi matin, faire un inventaire des produits restants consommables par poids/famille de produits