

FICHE DE PROCEDURE SURFACE DE VENTE

12/01/2012

// Equipement :

- Tenue propre et soignée, badge

Pendant l'ouverture du magasin

// Accompagnement dans la surface de vente

- Conseiller sur les produits, donner des idées sur les modes de préparation possibles des aliments en cas de sollicitation
- Veiller au respect des indications en rayon (fournitures limitées) et à la constitution équilibrée du panier (au moins 50 % de fruits et légumes)
- Peser les fruits et les légumes présentés en vrac
- Répondre aux questions et aux demandes des bénéficiaires
- Veiller à la propreté et au rangement de la surface de vente

// Suivi du contenu des linéaires

- Surveiller le contenu des rayons et signaler les familles de produits en rupture
- Faire réapprovisionner si nécessaire
- Eliminer les produits dont l'aspect s'est altéré (fruits et légumes)

Après la fermeture du magasin

// Rangement de la surface de vente

- Trier les produits frais en mettant sur le rayon inférieur de la vitrine réfrigérée les produits en DLC
- Aider à enlever les fruits et légumes
- S'assurer du rangement de la surface de vente