



Vendeur(se) polyvalent(e) charcuterie

- ✚ Mise en rayons des produits, mise en barquette, emballage, pesée
- ✚ Travail sur les produits : contrôle de la qualité, contrôle des DLV (Date Limite de Vente) et DLC (Date Limite de Consommation)
- ✚ Connaissance des règlements d'hygiène et de sécurité
- ✚ Assurer l'attractivité et l'accessibilité du rayon
- ✚ Vente en rayon
- ✚ Bon relationnel avec la clientèle en faisant preuve d'une grande courtoisie
- ✚ Réception de la marchandise, participation aux livraisons (accompagnement des chauffeurs), contrôle de la marchandise
- ✚ Manutention des produits
- ✚ Remballe, rotation, tri des produits, retour des emballages
- ✚ Nettoyage des dépôts et frigos
- ✚ Veiller au bon fonctionnement et entretien du matériel
- ✚ Veiller au maintien de la propreté de la surface de vente
- ✚ Fidéliser la clientèle avec des conseils avisés
- ✚ Participer à l'inventaire
- ✚ Polyvalence sur les rayons (charcuterie-traiteur, charcuterie et crèmerie libre-service, boucherie, épicerie-kiosque, fromagerie coupe, poissonnerie, fruits et légumes et secteur caisse)



Préparateur(rice) Vendeur(se) Boucherie

- ✚ Transformation des viandes (volailles, viandes bovines et porcines...)
- ✚ Découper, désosser et dépiécer les carcasses ou morceaux de coupe
- ✚ Travail sur les produits : contrôle de la qualité, contrôle des DLV (Date Limite de Vente) et DLC (Date Limite de Consommation)
- ✚ Dégraissier, dénervier et parer
- ✚ Fabrication charcuterie, brochettes, saucisses, steak haché...
- ✚ Emballage, pesée, mise en rayon et mise en barquette
- ✚ Connaissance des règlements d'hygiène et de sécurité
- ✚ Assurer l'attractivité et l'accessibilité du rayon
- ✚ Vente en rayon
- ✚ Bon relationnel avec la clientèle en faisant preuve d'une grande courtoisie, ceci en toutes circonstances, et devra immédiatement signaler à son responsable tout incident qui viendrait à se produire
- ✚ Réception de la marchandise, participation aux livraisons (accompagnement des chauffeurs), contrôle de la marchandise
- ✚ Remballe, rotation, tri des produits, retour des emballages
- ✚ Nettoyage des dépôts et frigos
- ✚ Veiller au bon fonctionnement et entretien du matériel
- ✚ Veiller au maintien de la propreté de la surface de vente
- ✚ Fidéliser la clientèle avec des conseils avisés
- ✚ Participer à l'inventaire
- ✚ Polyvalence sur les rayons (poissonnerie, charcuterie traditionnelle, traiteur, fromage, charcuterie et crèmerie libre-service, kiosque épicerie, fruits et légumes et secteur caisse)
- ✚ Respecter les prescriptions concernant la Médecine du Travail



Boucher(ère)

- + Veiller à ce que la législation commerciale soit parfaitement respectée (désignation, prix, quantité, traçabilité, ...)
- + Respecter la réglementation en matière d'hygiène et en matière de Consommation, de Concurrence et de Répression des fraudes du rayon Boucherie
- + Travail sur les produits : contrôle de la qualité, contrôle des DLV (Date Limite de Vente) et DLC (Date Limite de Consommation)
- + Transformation des viandes (volailles, viandes bovines et porcines...)
- + Découper, désosser et dépiécer les carcasses ou morceaux de coupe
- + Dégraisser, dénervé et parer
- + Fabrication charcuterie, brochette, saucisse, steak haché
- + Emballage, pesée, mise en rayon et mise en barquette
- + Connaissance et application des règlements d'hygiène et de sécurité
- + Assurer l'attractivité et l'accessibilité du rayon
- + Vente en rayon
- + Bon relationnel avec la clientèle en faisant preuve d'une grande courtoisie, ceci en toutes circonstances, et devra immédiatement signaler à son responsable tout incident qui viendrait à se produire
- + Réception de la marchandise, participation aux livraisons (accompagnement des chauffeurs), contrôle de la marchandise
- + Remballe, rotation, tri des produits, retour des emballages
- + Nettoyage des dépôts et frigos
- + Veiller au bon fonctionnement et entretien du matériel
- + Veiller au maintien de la propreté de la surface de vente
- + Fidéliser la clientèle avec des conseils avisés
- + Participer à l'inventaire
- + Polyvalence sur les rayons (poissonnerie, charcuterie traditionnelle, traiteur, fromage, charcuterie et crèmerie libre-service, kiosque épicerie, fruits et légumes et secteur caisse)
- + Respecter les prescriptions concernant la Médecine du Travail

Adjoint(e) Responsable Boucherie - Charcuterie



- + Seconder le Responsable de Rayon dans la gestion du rayon traditionnel et libre-service (approvisionnements, démarque, relevés de concurrence...)
- + Assister le chef de rayon dans l'organisation et l'animation de son équipe de vente
- + Veiller à ce que la législation commerciale soit parfaitement respectée (désignation, prix, quantité, traçabilité...)
- + Veiller à ce que l'information consommateur soit correctement organisée
- + Contrôler les affichages en surface de vente sur le rayon pour garantir l'application pleine et effective de la réglementation sur l'affichage des produits vendus à la clientèle
- + Veiller à la qualité permanente des produits vendus à la clientèle
- + Assurer la gestion optimale des flux de marchandises
- + Veiller au bon fonctionnement et entretien du matériel
- + Veiller au maintien de la propreté de la surface de vente
- + Travail sur les produits : contrôle de la qualité, contrôle des DLV (Date Limite de Vente) et DLC (Date Limite de Consommation)
- + Respecter la réglementation en matière d'hygiène et en matière de Consommation, de Concurrence et de Répression des fraudes du rayon Boucherie/ Charcuterie
- + Assurer l'attractivité et l'accessibilité du rayon
- + Assurer l'animation commerciale de la surface de vente
- + Encadrer et animer le personnel (organisation et contrôle du travail de l'équipe, participer animation et formation des collaborateurs, ...)
- + Veiller à la santé et la sécurité des salariés rattachés au rayon Boucherie/ Charcuterie (port des moyens de protection individuelle, respect des conditions d'utilisation des machines et du matériel, respect de la législation relative à la santé et à la sécurité des salariés...)
- + Respecter la réglementation en droit social des salariés rattachés au rayon Boucherie/ Charcuterie
- + Réception et contrôle de la marchandise, participation aux livraisons (accompagnement des chauffeurs), contrôle de la marchandise
- + Veiller à la bonne tenue des réserves et de l'aire de livraison
- + Bon relationnel avec la clientèle en faisant preuve d'une grande courtoisie, ceci en toutes circonstances, et fidélisation
- + Transformation des viandes (volailles, viandes bovines et porcines...)
- + Découper, désosser et dépiécer les carcasses ou morceaux de coupe
- + Dégraissier, dénervier et parer



- + Trancher, couper, servir les produits Charcuteries (jambon, rosette, coppa, terrine...)
- + Fabrication charcuterie, brochettes, saucisses, steak haché
- + Emballage, pesée, mise en rayon et mise en barquette
- + Remballe, rotation, tri des produits, retour des emballages
- + Nettoyage des dépôts et frigos
- + Participer à l'inventaire
- + Polyvalence sur les rayons (poissonnerie, charcuterie traditionnelle, traiteur, fromage, charcuterie et crèmerie libre-service, kiosque épicerie, fruits et légumes et secteur caisse)
- + Respecter les prescriptions concernant la Médecine du Travail



Responsable de Rayon Boucherie Charcuterie

- Transformation des viandes (volailles, viandes bovines et porcines...)
- Découper, désosser et dépiécer les carcasses ou morceaux de coupe
- Dégraisser, dénervé et parer
- Fabrication charcuterie, brochettes, saucisses, steak haché
- Emballage, pesée, mise en rayon et mise en barquette
- Remballe, rotation, tri des produits, retour des emballages

Et plus particulièrement, le (la) Responsable de Rayon Boucherie (Traditionnelle et Libre-Service) devra être le (la) garant(e) des points suivants :

- ✚ Respect de la législation commerciale en vigueur
 - Veiller à ce que l'information consommateur soit correctement organisée
 - Être garant des affichages en surface de vente pour garantir l'application pleine et effective de la réglementation sur l'étiquetage des produits vendus à la clientèle (étiquetage nutritionnel et étiquetage relatif aux agents allergènes)
 - Être garant de la conformité et du bon entretien des instruments de pesée en effectuant les contrôles prévus par la réglementation (justesse, mise à zéro, tare, stabilité, fidélité, excentration, mobilité)
 - Veiller à la qualité permanente des produits vendus à la clientèle
 - Être garant de la traçabilité de l'ensemble du rayon Boucherie Traditionnelle et Libre-Service.
- ✚ Application du concept sur les produits
 - Suivi de la qualité des Marchandises
 - Suivi du Prix Maximum et du rapport qualité/prix de la marchandise
 - Suivi de la concurrence
 - Respect des procédures internes de qualité et fraîcheur (tri, rotation des marchandises,...)
- ✚ Assurer l'animation commerciale de la surface de vente :



- Garantir la présence des produits permanents et saisonniers préconisés par l'entreprise
- Mettre en œuvre le merchandising du rayon et des produits
- Développer et assurer les ventes du rayon
- Traiter les réclamations clients en magasin
- Assurer l'entretien des rayons et la gestion du matériel
- Assurer la gestion de la traçabilité des produits = suivi et archivage...

✚ Surveillance du bon fonctionnement général des Rayons

- Gérer les stocks et assurer les approvisionnements des rayons (notamment les commandes, les achats...)
- Contrôler les réceptions des produits dans le respect des procédures Organiser le stockage des produits en vue de la mise en rayon, assurer une remballage de qualité
- Participer à la préparation et à la réalisation des inventaires
- Gérer la marge

✚ Encadrement et animation du personnel

- Organiser et contrôler le travail de son équipe
- Vérification du respect par les collaborateurs des procédures internes
- Planifier les horaires hebdomadaires de chaque collaborateur
- Contribuer à l'animation et à la formation des collaborateurs
- Planifier les horaires dans le respect des règles juridiques et sociales (respect des amplitudes...)