

SECTEUR DE L'ALIMENTATION

LES ESSENTIELS - LES PRODUITS



CATÉGORIES DE PRODUITS

- Différenciez les produits périssables des produits non périssables :
 - **Produits périssables** : qui ont une date de conservation courte et qui ne doivent pas être consommés après cette date.;
 - **Produits non périssables** : qui ont une date de conservation plus ou moins longue.
- Repérez les différentes catégories de produits pour bien informer votre client :
 1. **Fromages et charcuteries**
 2. **Pains, viennoiseries et pâtisseries**
 3. **Mets préparés**
 4. **Produits d'épicerie**
 5. **Fruits et légumes**
 6. **Poissons et fruits de mer**
 7. **Viandes et volailles**
- L'ensemble de ces produits se retrouve en comptoir de service, en comptoir de libre-service ou sur des tablettes;
- Informez-vous auprès de votre supérieur immédiat sur les procédures de travail existantes pour chaque catégorie de produits.



QUALITÉ DES PRODUITS

- Vérifiez les critères de **fraîcheur** des produits : **TACO = Texture – Apparence – Couleur – Odeur**
- Vérifiez la **date** d'emballage des produits; elle vous informe sur la durée de conservation :
 - Date de péremption (meilleur avant / à consommer avant)
 - Date d'emballage
- Vérifiez la qualité de **l'emballage** : emballage propre et non abîmé, étiquette bien disposée et informations exactes (voir la fiche Étiquetage et emballage);
- Informez-vous auprès de votre supérieur immédiat si les critères de qualité ne sont pas respectés.

ÉVALUATION DES PRODUITS

- Référez-vous à la politique de votre commerce en ce qui concerne les indices de qualité d'un produit pour l'évaluer (intégrité de l'emballage, produit abîmé ou qui coule, etc.);
- Évaluez la qualité des produits à leur réception, durant l'entreposage, lors de leur préparation, dans les comptoirs et sur les tablettes;
- Informez votre supérieur immédiat si la qualité ne répond pas aux exigences du commerce.

COVID-19

- Lavez-vous les mains le plus souvent possible avant et après toute manipulation : 15 minutes pendant 20 secondes. Le port de gants n'est pas requis et donne plutôt une fausse impression de sécurité;
- Maintenez une distance de 2 mètres entre vous et les clients;
- Référez-vous en tout temps aux directives de votre commerce.

