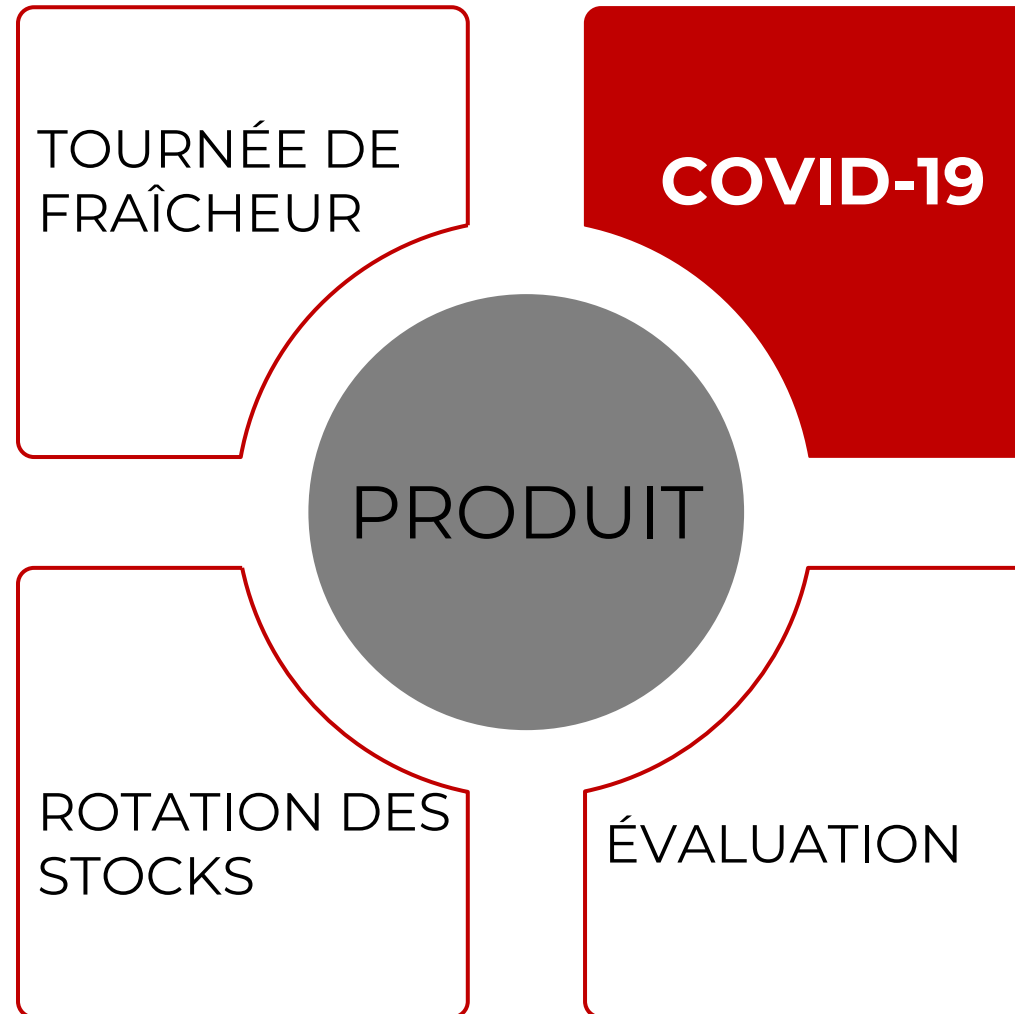


# COMMIS TEMPORAIRE

LES ESSENTIELS - TENUE DES COMPTOIRS





## TOURNÉE DE FRAÎCHEUR

---

- Vérifiez la tenue des comptoirs avant le réapprovisionnement, pour offrir en tout temps des produits de qualité, en utilisant **3 critères** :

1. Qualité et fraîcheur des produits (voir les fiches Les produits, Emballage et étiquetage) :

- TACO (Texture – Apparence – Couleur – Odeur);
- Date de péremption;
- Conformité de l'emballage;

**Si la qualité et la fraîcheur ne sont pas conformes, infomez-vous auprès de votre supérieur immédiat sur les actions à prendre.**

2. Propreté des comptoirs et étalages :

**Si les comptoirs et étalages sont sales, procédez au nettoyage en suivant les procédures de nettoyage du commerce.**

3. Esthétisme de la présentation :

- Disposition et présentation : les bons produits à la bonne place;
- Placement des étiquettes : la bonne information sur les étiquettes (voir la fiche Emballage et étiquetage).

## ROTATION DES STOCKS

---

- Lors du réapprovisionnement des comptoirs et tablettes, effectuez une rotation des stocks de tous les produits du magasin, particulièrement les produits périssables;
- Suivez les **principes du PEPS** – Premier Entré, Premier Sortie :
  - Placez les produits les plus anciens en avant et au-dessus des autres, en fonction du type de produit;
  - Placez les nouveaux produits en arrière et en-dessous des plus anciens.

## ÉVALUATION

---

- Lors du réapprovisionnement des comptoirs et tablettes, vérifiez les points suivants :
  - ❑ Propreté des comptoirs
  - ❑ Respect des températures
  - ❑ Fraîcheur et qualité des produits
  - ❑ Conformité de l'emballage des produits
  - ❑ Les produits douteux, périmés et dont l'emballage est abîmé ont été mis de côté et le superviseur immédiat est avisé
  - ❑ Les produits déplacés par les clients ont été replacés
  - ❑ Les produits déjà en comptoir respectent le principe du PEPS

## 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;
- Augmentez le nettoyage et l'assainissement des surfaces qui sont exposées aux manipulations du public (poignées, caisses, comptoirs);
- Référez-vous en tout temps aux directives de votre commerce.