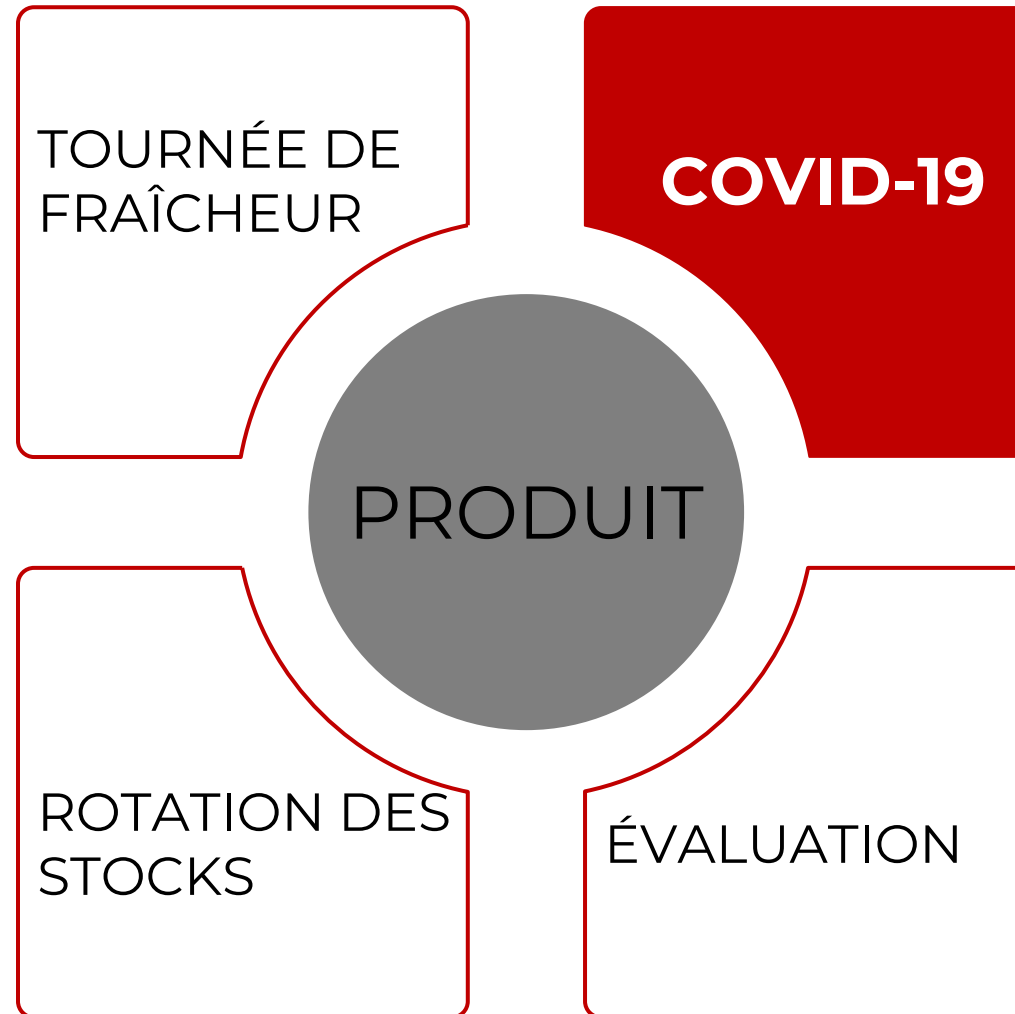


COMMIS

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.