

DEFINITION DE FONCTION

Employé(e) Libre-Service – Vendeuse Rayon Traditionnel

Dernière mise à jour le : 06/04/2016

Document rédigé par : Service RH

Mission générale du poste :

Réalise la mise en rayon – Vend et encaisse les produits.

Profil

Formation	CAP-BEP en vente et distribution
Expérience(s) professionnelle(s) indispensable(s) et/ou souhaitée(s)	Première expérience professionnelle dans la vente
Compétences et Aptitudes Métier	Aptitude physique, sens de la propreté, rigueur, ponctualité, rapidité, sens commercial

Hiérarchie

Hiérarchique : Responsable de Magasin et/ou Adjoint au responsable

Définition du poste

Missions	Taches
Renseignements et service clients	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer l'accueil, informer et conseiller les clients - Maîtriser les produits du magasin et connaître la spécificité des produits issus de l'agriculture biologique - Etre au service du client pour répondre à ses attentes et/ou interrogations - Assurer la vente des produits, prestations, et services proposés - Connaître les fromages - Service clients boucherie
Réception et mise en rayon des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner les livraisons en respectant la procédure interne - Contrôler et étiqueter les produits - Effectuer la mise en rayon en fonction de l'implantation du rayon et du respect des règles de mise en rayon - Compter, Découper et mettre en rayon les produits - Assurer le rangement et le nettoyage des rayons - Respecter la rotation des produits en fonction des DLV - Alerter avant rupture de stock - Réaliser ou participer aux inventaires
Entretien de l'espace de vente	<ul style="list-style-type: none"> - Tenir l'espace de vente dans un état de propreté irréprochable (espace de vente + produits)
Hygiène et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler l'état et la conservation des produits périssables (DLC, DLV et DLUO) - Retirer les produits impropres à la consommation - Tenir dans un état de propreté irréprochable le magasin et la réserve - Suivre la traçabilité des produits (fromage et boucherie) - Contrôler l'état et la conservation des produits périssables (DLC, DLV et DLUO) - Porter la tenue du magasin et les EPI adaptés
Encaissement des clients	<ul style="list-style-type: none"> - Gérer efficacement le flux de produits sur le tapis par un enregistrement rapide de tous les achats - Respecter les procédures d'encaissement - S'assurer que l'ensemble des articles ont bien été encaissés - S'assurer de la sécurité des flux d'argent - Contribuer à la lutte anti-démarque inconnue (contenue des caddies, écarts prix ...)



Contraintes du poste :

- Travail posté debout, gestes répétitifs
- Port de charge
- Utilisation de petits matériels, machines et outils : risques coupure, écrasement ..
- Coupures avec instruments tranchants, piqûres avec des fragments d'os..
- Lumière artificielle
- Stress (charge de travail, réponse à la clientèle, délais à respecter)
- Rythme de travail soutenu sur un temps donné
- Charge mentale (gestion de plusieurs tâches à la fois, réactivité, humeur égale)
- Travail en horaires variables, pouvant avoir de fortes amplitudes
- Travail le samedi, parfois le dimanche et les jours fériés

Cette fiche de poste n'est pas restrictive et pourra évoluer à tout moment en fonction des besoins de l'entreprise. L'ensemble de la mission est soumis aux règles internes Bio&Co et externes qui régissent la profession.

Cette fiche de poste a été remise en deux exemplaires, un pour chacune des parties.

Date	
Signature	

Cette fiche de poste n'est pas restrictive et pourra évoluer à tout moment en fonction des besoins de l'entreprise.