**FICHE METIER**

**EMPLOYE LIBRE SERVICE**

L’employé libre-service réalise la mise en rayon (installation, balisage, étiquetage, ...) de produits alimentaires (frais et hors frais) ou non alimentaires sur une surface de vente selon la réglementation du commerce, les objectifs commerciaux de l'entreprise et les règles d'hygiène Peut effectuer l'encaissement de produits ou d'articles.

* **Accès au métier**

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.  
Un CAP/BEP en vente et distribution ou une expérience professionnelle dans ces mêmes secteurs peut en faciliter l'accès.

* **Conditions de travail**

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de petites, moyennes ou grandes surfaces de libre-service, de grandes surfaces spécialisées, en contact avec différents intervenants (chef de rayon, responsable du magasin, fournisseurs, ...).  
Elle peut s'exercer en horaires décalés, les fins de semaine, jours fériés ou de nuit.  
L'activité peut s'effectuer en zone frigorifique et implique le port de charges.

* **Relations fonctionnelles internes et / ou externes**

En interne, il est en relation avec ses collègues et sa hiérarchie sur son secteur mais il peut être amené à avoir des liens avec le personnel des autres rayons et de la caisse.  
En externe, il est en contact avec les clients.

**Activités et compétences de base**

* **Activités**
  + - Réceptionner un produit
    - Vérifier la conformité de la livraison
    - Disposer des produits sur le lieu de vente
    - Réaliser le balisage et l'étiquetage des produits en rayon
    - Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon
    - Suivre l'état des stocks
    - Définir des besoins en approvisionnement
    - Préparer les commandes
    - Entretenir un espace de vente
    - Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
    - Retirer un produit impropre à la vente
* **Compétences**
  + - Règles d'hygiène et de sécurité
    - Techniques de mise en rayon
    - Gestes et postures de manutention
    - Utilisation de matériel de nettoyage
    - Chaîne du froid
    - Logiciels de gestion de stocks
    - Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...)
    - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
    - Techniques d'inventaire
    - Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)
* **Activités spécifiques**
  + - Utiliser un engin nécessitant une habilitation
    - Vérifier la température des réfrigérateurs, des chambres froides en réserve et en rayon
    - Accueillir une clientèle
* Proposer un service, produit adapté à la demande client
* Réaliser un inventaire
* Encaisser le montant d'une vente