



## ***C'JUSTE PARIS***

*Un réseau de distribution solidaire en plein développement*

### **Fiche de Poste :**

#### **Vendeur/euse en fruits et légumes / Conseiller primeur**

Statut - position au sein de l'entreprise :

Employé Polyvalent Non cadre sous l'autorité du Responsable de magasin

#### **MISSIONS**

Accueille, informe et conseille la clientèle sur la provenance, l'utilisation et la conservation des fruits et légumes frais.

Assure la tenue de l'espace de vente ou de son rayon et met en valeur les fruits et légumes dans le cadre de la politique commerciale de l'entreprise.

Assure le respect des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire spécifiques aux fruits et légumes frais.

## Activités principales

MISE EN VALEUR DES FRUITS ET LÉGUMES EN POINT DE VENTE	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Installation, réassort et mise en valeur des fruits et légumes sur leurs étales<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Contrôle de l'étiquetage, des mentions obligatoires</li><li>➤ Contrôle de la qualité et de la bonne présentation des produits</li></ul></li></ul>
VENTE ET RELATION CLIENTS	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Accueil des clients</li><li>➤ Conseil et information des clients sur les fruits et légumes (variétés, provenance, mode de production, types d'utilisation, conservation, ...)</li><li>➤ Vente des produits</li></ul>
ENCAISSEMENTS	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mise en œuvre avec fiabilité des procédures en vigueur en matière d'encaissement et de règlement</li><li>➤ Réalisation des encaissements, des rendus-monnaie avec exactitude, des annulations ...<ul style="list-style-type: none"><li>➤ contrôle de caisse à l'aide de la fiche consigne d'utilisation</li></ul></li></ul>
RÉCEPTION ET GESTION DES STOCKS	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Réception des fruits et légumes dans le respect des consignes en vigueur<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Contrôle de conformité des bons de livraison</li></ul></li><li>➤ Mise en stock et organisation du stockage des fruits et légumes en fonction de l'espace disponible, de la nature des produits et de la rotation des stocks</li><li>➤ Contrôle des conditions de stockage et de l'état des stocks au regard des consignes et de la réglementation en vigueur</li></ul>
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Identification des risques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire</li><li>➤ Identification et mise en œuvre des règles et consignes d'hygiène relatives au stockage des fruits et légumes, à leur manipulation et à leur préparation (conservation, protection des produits en réserve et dans l'espace de vente, maintien de la chaîne du froid, nettoyage des matériels utilisés, ...)</li><li>➤ Identification et mise en œuvre des règles et consignes d'hygiène relatives au nettoyage, à l'entretien et au contrôle des réserves, meubles et rayons</li><li>➤ Mise en œuvre des procédures nécessaires à la traçabilité des activités d'hygiène, de nettoyage et d'entretien</li><li>➤ Identification des produits ayant subi des altérations et mise en œuvre la procédure de retrait en vigueur</li></ul>
PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Préparation de commandes particulières pour les clients (paniers, plateaux, corbeilles, ...)<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Réalisation de préparations de produits (fraîche découpe, ...)</li></ul></li></ul>