

FICHE DE POSTE

VENDEUR(EUSE) (Boucherie)

- Prévenir de son arrivée en allant dire bonjour au directeur ou son remplaçant
- Se mettre en tenue (la tenue doit être toujours propre et entretenue par vos soins)

De part notre activité, nous sommes amenés à être tous les jours au contact de la clientèle ce qui implique une tenue impeccable :

Coiffure : cheveux propres, attachés et coiffés

Maquillage léger (pas de piercing apparent)

Blouse propre et correctement fermée.

ATTENTION

Les téléphones portables restent aux vestiaires

En matière commercial :

- Préparation des viandes bouchères crues et des produits ou charcutiers simples
- Mise en valeur des viandes en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation de viandes suite à commande)
- Vente des produits, informations et conseils sur les produits et les préparations culinaires
- Prise de commandes
- Veillez à la bonne application des promotions
- Contrôler la qualité des produits et leurs présentations en rayon.
- Passer les commandes via le logiciel XL SOFT
- Contrôler les livraisons et enregistrer les réceptions sur XL SOFT
- Contrôler et faire respecter la réglementation tarifaire.
- mise en œuvre de l'étiquetage et des affichages obligatoires Vérifier les DLC.
- Assurer le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Ne jamais oublier le **BONJOUR -MERCI -AU REVOIR** accompagné de Madame ou Monsieur en **regardant le client.**

En matière administrative :

- Tenir un tableau de bord à jour (*temps, événements ponctuels modification de l'environnement : ouverture ou fermeture d'un magasin proche, manifestation locale.....*) afin de justifier les variations de CA.