

Mise en rayon libre service

Domaine : Grande distribution

Appellations

- Employé de rayon boucherie/charcuterie
- Employé de rayon électroménager
- Employé de rayon charcuterie-traiteur
- Employé de rayon boissons
- Employé de libre-service
- Employé de rayon puériculture
- Employé de rayon bazar
- Employé de rayon produits alimentaires hors produits frais
- Employé polyvalent de libre-service
- Employé de rayon confort maison
- Employé de rayon bébé-enfants
- Employé de rayon surgelés
- Employé de rayon bricolage
- Employé de rayon homme -femme
- Employé de rayon liquides
- Employé de rayon sport
- Employé de rayon téléphonie
- Employé de rayon libre-service
- Employé en approvisionnement de rayon
- Employé de rayon informatique
- Employé de rayon photo image et son
- Employé de rayon poissonnerie
- Employé de rayon crèmerie fromagerie
- Employé de rayon hygiène et parfumerie
- Employé de rayon textile
- Employé de rayon fruits et légumes
- Employé de rayon produits traiteur
- Employé de rayon produits non alimentaires
- Employé de rayon produits alimentaires
- Employé de rayon jouets

- Employé de rayon librairie papeterie
- Employé de rayon boulangerie/pâtisserie
- Employé de rayon épicerie
- Employé de rayon boucherie/volailles
- Employé de rayon jardinerie et animalerie
- Employé de rayon produits culturels
- Employé de rayon
- Employé de rayon équipement de la maison
- Employé de rayon produits frais

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de petites et grandes surfaces de libre-service, en contact avec différents intervenants (chef de rayon, responsable du magasin, fournisseurs, ...). Elle peut nécessiter un travail en zone frigorifique. Elle peut impliquer une station debout prolongée et le port de charges. Elle peut s'exercer en horaires décalés, les weekends, jours fériés ou de nuit.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Contrôler l'état et la conservation des produits périssables (température des réfrigérateurs, des chambres froides en réserve et en rayon, ...) et retirer les produits impropres à la vente Effectuer l'entretien et le nettoyage des surfaces de présentation des produits et signaler les dysfonctionnements éventuels Procéder au stockage des produits et à leur rangement en rayon (étiquetage, antivol, retrait des produits défectueux, ...) Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Règles de stockage et de manutention des produits Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques de conservation des produits alimentaires Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Accueillir le client et enregistrer le prix et le type des articles (vérification du contenu du chariot, enlèvement antivol, ensachage des produits fragiles, ...) Effectuer la manutention des marchandises Participer aux opérations d'inventaire des produits Renseigner la clientèle selon la demande (emplacement des produits, prix , ...) et l'informer sur les actions commerciales (promotions, cartes de fidélité, ...)