

DEFINITION DE FONCTION

Fonction repère :

Niveau II : HOTE(SSE) DE CAISSE

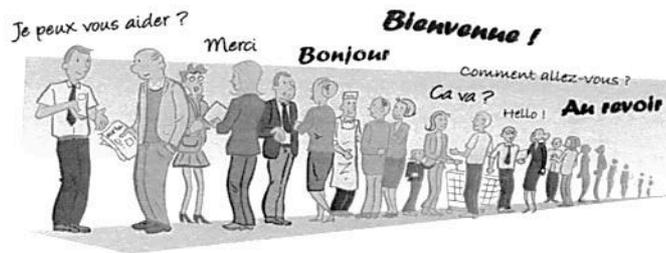
Effectue l'ensemble des activités liées au passage client en caisse : accueil, information, enregistrement, encaissement des ventes.

Mission :

- Accueille et renseigne les clients avec courtoisie.
- Enregistre les articles et met en œuvre tous les contrôles de lutte contre la démarque.
- Perçoit le montant des achats et contrôle les moyens de paiement.
- Assure les opérations d'ouverture, de prélèvement et de fermeture de caisse.
- Remonte les informations nécessaires au bon fonctionnement du service client.
- Participe au fonctionnement global du secteur caisses au travers d'activités diverses (accueil, point infos, arrière caisse, caisse centrale ...). Enregistre, et encaisse le montant des ventes.

Critères GDI :

1. Qualité d'accueil
2. Relation client
3. Implication commerciale
4. Qualité environnement de travail
5. Contribution à la fluidité
6. Sécurité des personnes & des biens
7. Lutte/prévention contre la démarque
8. Techniques caisses et autonomie
9. Fiabilité ticket & enregistrements
10. Efficacité
11. Ecart KS et moyens de paiements
12. Comportement professionnel



FICHE DE POSTE : EMPLOYE ALIMENTAIRE

Mission :

Approvisionne le rayon, en respectant les implantations ; garantit l'information produit ; met en valeur les produits et promotions ; accueille et renseigne les clients avec courtoisie ; respecte les règles de sécurité, de propreté ; assure le rangement des stocks en réserves. Polyvalence

Tâches à effectuer :

1 employé par face d'allée

- ◆ Remplissage des rayons (stocks en réserves)
- ◆ Contrôle du balisage (étiquettes code barre prix/kg)
- ◆ Nettoyage du rayon : tri des produits étrangers au rayon
- ◆ Contrôle des rotations des produits : au moins une fois par mois (date limite de consommation et date de retrait)
- ◆ Comptabilisation informatique des produits périmés ou abîmés
- ◆ Rangement et nettoyage de la réserve avant chaque départ
- ◆ Port de charges lourdes
- ◆ Tri des cartons et plastiques pour le recyclage
- ◆ Tri des produits pour la banque alimentaire

Spécificités alimentaire frais :

- ◆ Remplissage produits de la veille
- ◆ Hygiène et sécurité alimentaire: rotation quotidienne des produits, contrôle des dates de péremption, relevé des températures
- ◆ Pas de contre-indication à la manipulation de la viande et vins
- ◆ Vigilance accrue sur les rotations

Spécificité Surgelés

- ◆ Capacité à travailler dans un milieu froid

Matériel utilisé : tire-palette manuel ou électrique (pas de permis nécessaire), cutter de sécurité, terminal informatique (comptabilisation du stock magasin pour correction du stock théorique servant à la commande automatisée)

Qualités / Compétences requises

- ◆ Savoir lire, écrire et compter (inventaire, lecture des codes barres, passage des consignes)
- ◆ **Disponibilités horaires (4h-21h30)**
- ◆ **Dynamisme indispensable**
- ◆ **Rapidité d'exécution des tâches, organisation**
- ◆ Rigueur (respect de l'implantation prévue et dates de retrait)
- ◆ Conscientieux et attentif (visualisation rapide de l'emplacement des produits sans confusion en réserve et dans le linéaire)
- ◆ Propreté et respect des règles d'hygiène
- ◆ Résistance physique : port de charges, tâches répétitives
- ◆ Capacité à gérer le stress : rayon plein avant l'ouverture du magasin, normes de productivité à respecter, adaptation aux variations saisonnières (ex : plateaux saisonniers chocolats de Noël), niveau d'exigence de la hiérarchie
- ◆ Travail d'équipe : polyvalence possible entre différents rayons.