

Fiche de fonction

OUVRIER(E) PROFESSIONNEL(LLE) DE FABRICATION

Boucher(e)

Employé(e), Niveau 3

Les fonctions de niveau 3 comportent l'exécution de travaux qualifiés avec une part d'autonomie nécessitant une maîtrise professionnelle.

(CCN du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire)

Assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation de produits (viandes) jusqu'à leur présentation en vue de leur mise en vente en respectant les impératifs gastronomiques et de présentation.

Respecte la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, d'équipements et d'installation des locaux professionnels.

Accueille, conseille et sert le client.

La fonction requiert le diplôme de la spécialité ou une expérience équivalente acquise par apprentissage.

ACTIVITES PRINCIPALES

Transformation Et Conditionnement

- Assure les tâches courantes nécessaires à la transformation, au désossage, à la préparation, à la coupe et l'emballage (si nécessaire) de la viande, selon le planning et les consignes définies par son/sa supérieur(e), dans le respect des règles d'hygiène qualité et de la réglementation.

Vente et Relation Client

- Accueille, conseille et sert les clients avec l'attitude commerciale adéquate (ex: courtoisie, politesse...).
- Effectue les ventes tout en utilisant les techniques de vente, de l'accueil à la conclusion de la vente. Assure la vente suivant le planning et les consignes définies par son/sa supérieur(e).
- Répond aux demandes spécifiques des clients suivant les consignes de la direction (exemple : élaboration de rôtis, paupiettes...).
- Assure l'équilibre matière, (optimisation du stock marchandise par la vente de différents morceaux pouvant avoir la même destination culinaire: bifteck, bourguignon, viande à braiser...).
- Participe à l'animation du PDV dans le cadre d'opérations spécifiques, selon les directives de la direction.

Gestion

- Participe à la mise en place et au suivi des plans d'actions, définis par la direction pour rectifier les écarts de chiffre d'affaires, de marge et de démarque.
- Suit les consignes de la direction concernant le niveau de stocks.
- Suit et classe l'historique des opérations (saisonniers et spécifiques).
- Participe à la réalisation des inventaires selon les consignes de la Direction, au minimum à fréquence mensuelle pour le frais.
- Est chargé(e) de la mise en place de la comptabilité matière suivant la méthode proposée par son supérieur (manuelle, lecture optique...).

Commandes et Livraisons

- Prépare et propose les commandes dans le respect de la politique point de vente, permanent et promotionnel (utilisation des cadenciers, tablette).
- Vérifie les livraisons (contrôle qualitatif et quantitatif, présence des mentions obligatoires).
- Administratif :
 - ✓ Remonte les bons de livraison vers le service comptable
 - ✓ Identifie les litiges fournisseurs et établit les bons de non-conformité, en réfère à son supérieur hiérarchique.

Mise en rayon et Implantation

- **Est chargé(e) de :**
 - ✓ la mise en place et de la présentation marchande des produits en rayon, en assure le suivi pendant son temps de présence.
 - ✓ la mise en place et du suivi de l'affichage de son secteur, publicité sur le lieu de vente (PLV)/ information sur le lieu de vente (ILV).
 - ✓ la mise en place et du suivi des implantations, suivant les consignes de la direction.
 - ✓ la « mise en scène » (théâtralisation) des produits présentés notamment les promotions.
- Effectue le relevé des ruptures et prend connaissance des anomalies de stock en respectant les procédures définies par la direction et en réfère à sa hiérarchie.
- Respecte l'assortiment en fonction de la saisonnalité.

Balisage et Information Prix

- Est chargé(e) de la mise en place des étiquettes prix dans le rayon conformément aux consignes de son supérieur et à la législation en vigueur.
- Met en place l'information adéquate (fiches produits, origines, ...) conformément à la réglementation en vigueur.
- S'assure de la cohérence des prix entre les balances, les affiches et les étiquettes prix.
- Effectue le tarage des balances tous les jours, avant l'ouverture aux clients.
- S'assure de la présence d'un nombre suffisant de papier d'emballage, de sacs et d'étiquettes pour les balances.
- Est chargé(e) d'informer le(a) responsable du secteur caisse et/ ou fichier des changements concernant son rayon.
- Réalise des relevés prix concurrents à fréquence déterminée par la direction conformément aux consignes de son/sa responsable.

LISTE NON LIMITATIVE, NI EXHAUSTIVE
Tâches pouvant être modifiées en fonction des nécessités des besoins du service.

REGLEMENTATIONS ET OBLIGATIONS

Respecte les règles d'hygiène et qualité

- Applique les consignes du PMS et du Guide hygiène/qualité Boucherie, doit notamment veiller à la tenue du cahier de traçabilité de son rayon.
- Est chargé(e) de la mise en place de la traçabilité matière suivant la méthode proposée par son supérieur (traçabilité manuelle ou lecture optique...).
- Est chargé(e) de la propreté du rayon, de son poste de travail, du matériel (ex: couteaux...), des chambres positives et du laboratoire, selon le plan de nettoyage et de désinfection établi.
- Effectue l'acheminement des produits entre la réserve, la chambre positive, le laboratoire et le rayon dans le respect des règles d'hygiène qualité et de la réglementation.
- Assure l'entreposage correct des produits dans le laboratoire et la chambre positive dans le respect des consignes de la direction en suivant les règles d'hygiène qualité et la réglementation.
- Peut-être amené(e) à effectuer les fermetures du rayon dans le respect des consignes de la direction et de la réglementation en vigueur.
- Assure, dans le respect des consignes de la direction :
 - ✓ le retrait des produits du rayon pour ne présenter que des produits sains et de qualité à la clientèle, ce qui prohibe notamment toute pratique dite de remballage ou de rajeunissement de viande.
 - ✓ le retrait anticipé des produits (matières premières et produits finis) concernés par les dates limites de consommation (D.L.C.) ou les dates de durabilité minimum (DDM).
 - ✓ le retrait des produits du rayon lors d'un message de retrait, retrait-rappel provenant de l'amont en suivant à la lettre les informations spécifiées sur le message.
- Participe à la mise en place et au suivi des plans d'actions définis dans le cadre de l'audit AQUALEHA en hygiène qualité conformément aux consignes de sa hiérarchie.
- Porte une tenue propre réservée à un usage professionnel (coiffe englobant les cheveux type calot..., une blouse, un tablier...).

Respecte la réglementation dans les domaines ci-après mentionnés et la sécurité

- S'assure du respect de la législation en matière d'étiquetage, d'affichage et d'informations clients selon les directives de son/sa supérieur(e).
- Constate et informe son/sa supérieur(e) hiérarchique en matière de publicité mensongère (prix erronés et indisponibilité des articles présents sur prospectus).
- S'assure du respect de la législation concernant les poids et mesures. (Tarage et vignettes de validité des balances).
- Participe à la comptabilité matière (Boucherie) selon les directives de son/sa supérieur(e) hiérarchique.
- S'assure du libre accès au matériel de sécurité dans ses rayons, veille au libre accès des issues de secours.
- S'assure du libre accès aux allées et aux dégagements (absence de combis, cartons,...).
- Utilise l'ensemble des outils et matériels selon les règles de sécurité.
- Est chargé(e) d'informer son supérieur hiérarchique d'un mauvais fonctionnement du matériel et des outils de son secteur.
- Doit porter ses équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité, tablier, gants de désossage...).

Personnel

- Doit porter sa tenue de travail, son badge.
- Doit veiller à la propreté de sa tenue et de son hygiène personnelle.
- Suit les stages de formation décidés par sa direction.
- Est présent(e) lors des réunions d'informations organisées par son supérieur et/ ou la direction du PDV.

LISTE NON LIMITATIVE, NI EXHAUSTIVE

Tâches pouvant être modifiées en fonction des nécessités des besoins du service.

3/3