

# ASSISTANT(E) DE VENTE POISSONNERIE

## 1 Caractéristiques du poste

- Prépare ou transforme à partir de matières premières des produits destinés à la vente, dans le respect des recettes, des méthodes et des critères de qualité définis par l'entreprise, le métier et la réglementation, en veillant à la qualité et à la maîtrise des coûts de réalisation.
- Equilibre sa production en fonction du flux client et de la fraîcheur du produit.
- Assure la mise en place des étalages, s'assure de la bonne conservation des produits.
- Tiens à jour le cadencier de vente ou de préparation, détermine en conséquence la production prévisionnelle et gère le flux de matières premières et d'emballages.
- Vérifie que la qualité des matières premières réceptionnées est propre à la fabrication, effectue des autocontrôles des produits et des environnements, informe la hiérarchie des écarts constatés.
- Réalise les commandes particulières des clients.
- Sert et conseille le client sur la qualité et la composition des produits.

## 2 Diplôme, Expérience, compétences, aptitudes.

Pré requis : avoir 18 ans minimum, ou 16 ans pour les apprentis.

Maîtrise les gestes techniques spécifiques aux produits vendus.

CAP ou BEP Poissonnier

Expérience du métier appréciée, notions de gestion.

Etre en capacité de comprendre la majorité des consignes de ses supérieurs oralement ou par écrit

Respecter les normes, les règles d'hygiène et de sécurité strictes, connaître la chaîne du froid.

Respecter les procédures (rotation des produits par exemple) et les règles d'implantation.

Organiser son travail en se conformant aux consignes de ses supérieurs, intégrer les aléas, dans son organisation, dans le cadre de ses responsabilités ; s'adapter à des changements fréquents de tâches, gérer ses priorités

Dynamisme. Garder une rapidité d'exécution des tâches confiées dans le respect de l'ordre des différentes phases.

Réactivité dans le service rendu au client.

Travail en équipe

## 3 Conditions physiques

Travail en permanence debout avec déplacements fréquents et d'amplitude variable (laboratoires/rayons /réserve)

Port de charges lourdes

Travail avec des variations de températures (passage entre laboratoires/chambres froides).

Travail dans un environnement parfois bruyant (machinerie)

Travail dans un milieu humide.

## 4 Conditions particulières de travail

Disponibilité horaire : Horaire variable sur l'amplitude de 6H à 21H

Horaires et jours de repos variables et planifiés.

Travail 5 jours sur 7. Magasin ouvert du lundi au samedi Possibilité d'ouverture dimanches et les jours fériés

Base contrat 35H00

Travail en tenue, fournie par l'entreprise, imposée par le Règlement Intérieur.

## 5 Rémunération et avantages

- 13 mois de rémunération annuelle.
- + Participation au bénéfice du groupe
- + Intéressement au résultat du magasin.
- Mutuelle de groupe / Prévoyance
- Offres du Comité d'entreprise.
- 5 semaines de congé payé.
- Carte salarié

## 6 Possibilité d'évolution

Responsable de rayon Poisson

Chef de Secteur alimentaire

Moniteur Poisson

# ASSISTANT(E) DE VENTE CHARCUTERIE

## 1 Caractéristiques du poste

- Conseille et incite les clients dans leurs décisions d'achat en valorisant l'offre marchandise et l'image de l'entreprise grâce à une connaissance approfondie des produits.
- Accueille les clients, identifie leurs besoins et assure la qualité du service
- Propose et oriente le choix du client en faisant valoir les avantages du produit ou du service.
- Conseille le client sur le mode de conservation, de consommation ou d'utilisation du produit.
- Prépare le produit à la vente, effectue les interventions simples (montage, réglage).
- Implante les produits et les met en scène sur le lieu de vente. Adapte l'approvisionnement au flux client.
- Effectue les autos contrôles d'hygiène, de sécurité, de qualité, retire les produits non vendables.
- Prépare, garnit et fait cuire les plats à partir de produits semi-finis.
- Connait et applique strictement les règles du guide de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Réalise la réception physique des marchandises
- Maintien son environnement de travail dans un bon état de propreté.

## 2 Diplôme, Expérience, compétences, aptitudes.

Pré requis : avoir 18 ans minimum

Expérience dans le métier appréciée Aucune exigence de diplôme.

Etre en capacité de comprendre la majorité des consignes de ses supérieurs oralement ou par écrit

Organiser son travail en se conformant aux consignes de ses supérieurs, travail en équipe.

Intégrer les aléas, dans son organisation, dans le cadre de ses responsabilités.

Dynamisme. Garder une rapidité d'exécution des tâches confiées dans le respect de l'ordre des différentes phases.

S'adapter à des changements fréquents de tâches, gérer ses priorités, réactivité dans le service rendu au client.

Etablir un contact personnalisé avec la clientèle.

Répondre avec diplomatie aux objections de la clientèle. Savoir gérer d'éventuels conflits

Connaissance ou sensibilité aux produits alimentaires.

Respecter les normes et règles d'hygiène et de sécurités strictes, connaître la chaîne du froid.

Respecter les procédures (rotation des produits par exemple) et les règles d'implantation.

Effectuer des opérations arithmétiques. Réalisation d'inventaire.

## 3 Conditions physiques

Travail debout avec déplacements fréquents sur une surface restreinte (Arrière du rayon).

Exposition à des variations de température (Déplacement en chambres froides).

Manipulation répétitive d'articles lourds.

Bonne audition et élocution pour échanger avec les clients. Travail sous lumière artificielle.

Port de gants en latex pour le service et de gants en cote de maille pendant l'utilisation de la trancheuse.

## 4 Conditions particulières de travail

Disponibilité horaire : Horaire variable sur une amplitude comprise entre 6H et 22H (planning).

Horaire de travail adapté à la vie du magasin. Horaires et jours de repos variables et planifiés.

Magasin ouvert du lundi au samedi. Travail 5 jours sur 7.

Base contrat 35H

Possibilité d'ouverture les dimanches (selon magasins) et jours fériés

Travail en tenue fournie par l'entreprise, imposé par le règlement intérieur.

## 5 Rémunération et avantages

13 mois de rémunération annuelle

- + Participation au bénéfice du groupe Monoprix
- + Intéressement au résultat du magasin.
- Mutuelle de groupe / Prévoyance
- Offres du Comité d'entreprise.
- 5 semaines de congés payés.
- Carte salarié

## 6 Possibilité d'évolution

Responsable de rayon alimentaire

Chef de secteur alimentaire

Moniteur charcuterie

# ASSISTANT(E) DE VENTE CREMERIE

## 1 Caractéristiques du poste

- Conseille et incite les clients dans leurs décisions d'achat en valorisant l'offre marchandise et l'image de l'entreprise grâce à une connaissance approfondie des produits.
- Accueille les clients, identifie leurs besoins et assure la qualité du service
- Propose et oriente le choix du client en faisant valoir les avantages du produit ou du service.
- Conseille le client sur le mode de conservation, de consommation ou d'utilisation du produit.
- Prépare le produit à la vente, effectue les interventions simples (montage, réglage).
- Implante les produits et les met en scène sur le lieu de vente. Adapte l'approvisionnement au flux client.
- Effectue les autos contrôles d'hygiène, de sécurité, de qualité, retire les produits non vendables.
- Prépare, garnit et fait cuire les plats à partir de produits semi-finis.
- Connaît et applique strictement les règles du guide de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Réalise la réception physique des marchandises
- Maintien son environnement de travail dans un bon état de propreté.

## 2 Diplôme, Expérience, compétences, aptitudes.

Pré requis : avoir 18 ans minimum

Expérience dans le métier appréciée Aucune exigence de diplôme.

Etre en capacité de comprendre la majorité des consignes de ses supérieurs oralement ou par écrit

Organiser son travail en se conformant aux consignes de ses supérieurs, travail en équipe.

Intégrer les aléas, dans son organisation, dans le cadre de ses responsabilités.

Dynamisme. Garder une rapidité d'exécution des tâches confiées dans le respect de l'ordre des différentes phases.

S'adapter à des changements fréquents de tâches, gérer ses priorités, réactivité dans le service rendu au client.

Etablir un contact personnalisé avec la clientèle.

Répondre avec diplomatie aux objections de la clientèle. Savoir gérer d'éventuels conflits

Connaissance ou sensibilité aux produits alimentaires.

Respecter les normes et règles d'hygiène et de sécurités strictes, connaître la chaîne du froid.

Respecter les procédures (rotation des produits par exemple) et les règles d'implantation.

Effectuer des opérations arithmétiques. Réalisation d'inventaire.

## 3 Conditions physiques

Travail debout avec déplacements fréquents sur une surface restreinte (Arrière du rayon).

Exposition à des variations de température (Déplacement en chambres froides).

Manipulation répétitive d'articles lourds.

Bonne audition et élocution pour échanger avec les clients. Travail sous lumière artificielle.

Port de gants en latex pour le service et de gants en cote de maille pendant l'utilisation de la trancheuse.

## 4 Conditions particulières de travail

Disponibilité horaire : Horaire variable sur une amplitude comprise entre 6H et 22H (planning).

Horaire de travail adapté à la vie du magasin. Horaires et jours de repos variables et planifiés.

Magasin ouvert du lundi au samedi. Travail 5 jours sur 7.

Base contrat 35H

Possibilité d'ouverture les dimanches (selon magasins) et jours fériés

Travail en tenue fournie par l'entreprise, imposé par le règlement intérieur.

## 5 Rémunération et avantages

13 mois de rémunération annuelle

- + Participation au bénéfice du groupe Monoprix
- + Intéressement au résultat du magasin.
- Mutuelle de groupe / Prévoyance
- Offres du Comité d'entreprise.
- 5 semaines de congés payés.
- Carte salarié

## 6 Possibilité d'évolution

Responsable de rayon alimentaire

Chef de secteur alimentaire

Moniteur charcuterie

## Formation : Primeurs

CONTRAT APPRENTISSAGE 12 mois  
ORGANISME FORMATION : CEPROC

PRE-QUIS :

Passionné par le commerce, la relation client, idéalement une expérience dans la distribution. Etre disponible du lundi au samedi (voir le dimanche).

## Les compétences et activités

### Vente de produits : Fruits et

### légumes

#### RELATION CLIENT

ACCUEIL, INFORMATION ET ORIENTATION DES  
CLIENTS

TRAITEMENT DES RECLAMATIONS CLIENTS

PRISE EN CHARGE DU CLIENT

#### RAYON

MAINTIEN DU BON ETAT MARCHAND DU RAYON

MISE EN VALEUR DES PRODUITS

LUTTE CONTRE LA DEMARQUE

#### RESERVE

REALISATION DES INVENTAIRES

SUIVI DES STOCKS

TENUE DE LA RESERVE

RECEPTION DES MARCHANDISES

#### ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

PARTAGE DES INFORMATIONS AU SEIN DE L'EQUIPE

TRAVAIL EN EQUIPE

COMPREHENSION DE SON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

#### PRODUITS

##### PRIMEURS

IMPLANTATION DU RAYON FRUITS ET LEGUMES

INFORMATIONS ET CONSEILS SUR LES PRODUITS DU

RAYON FRUITS ET LEGUMES

PREPARATION ET CONDITIONNEMENT DES

PRODUITS DU RAYON FRUITS ET LEGUMES

ENTRETIEN DU MATERIEL ET DES INSTALLATIONS

SPECIFIQUES AU RAYON FRUITS LEGUMES