

D1507

MISE EN RAYON LIBRE-SERVICE

Autres emplois décrits

- Employé / Employée de libre-service
- Employé / Employée de rayon
- Employé / Employée de rayon bazar
- Employé / Employée de rayon boucherie/charcuterie
- Employé / Employée de rayon boulangerie/pâtisserie
- Employé / Employée de rayon bricolage
- Employé / Employée de rayon crèmerie fromagerie
- Employé / Employée de rayon électroménager
- Employé / Employée de rayon épicerie
- Employé / Employée de rayon équipement de la maison
- Employé / Employée de rayon équipement de la personne
- Employé / Employée de rayon fruits et légumes
- Employé / Employée de rayon hygiène et parfumerie
- Employé / Employée de rayon informatique
- Employé / Employée de rayon jardinerie et animalerie
- Employé / Employée de rayon jouets
- Employé / Employée de rayon librairie papeterie
- Employé / Employée de rayon libre-service
- Employé / Employée de rayon liquides
- Employé / Employée de rayon photo image et son
- Employé / Employée de rayon poissonnerie
- Employé / Employée de rayon produits alimentaires
- Employé / Employée de rayon produits alimentaires hors produits frais
- Employé / Employée de rayon produits culturels
- Employé / Employée de rayon produits frais
- Employé / Employée de rayon produits non alimentaires
- Employé / Employée de rayon produits traiteur
- Employé / Employée de rayon puériculture
- Employé / Employée de rayon sport
- Employé / Employée de rayon surgelés
- Employé / Employée de rayon téléphonie
- Employé / Employée de rayon textile
- Employé / Employée en approvisionnement de rayon
- Employé polyvalent / Employée polyvalente de libre-service

Définition

- Réalise la mise en rayon (installation, balisage, étiquetage, ...) de produits alimentaires (frais et hors frais) ou non alimentaires sur une surface de vente selon la réglementation du commerce, les objectifs commerciaux de l'entreprise et les règles d'hygiène et de sécurité.
- Peut effectuer l'encaissement de produits ou d'articles.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Un CAP/BEP en vente et distribution ou une expérience professionnelle dans ces mêmes secteurs peut en faciliter l'accès.

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES- conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(ven)t être requis.

Certifications et diplômes :

- Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale < ou = à 6 tonnes) (CACES R 489-3) - Depuis le 01/01/2020
- Chariots tracteurs (capacité de traction < ou = à 25 tonnes) (CACES R 489-2B) - Depuis le 01/01/2020
- Chariots tracteurs et à plateau porteur de capacité inférieure à 6 000 kg (CACES R 389-2)
- Gerbeurs à conducteur accompagnant (CACES R 485) - Depuis le 01/01/2020
- Gerbeurs à conducteur accompagnant (h > 2,50 m) (CACES R 485-2) - Depuis le 01/01/2020
- Gerbeurs à conducteur accompagnant (1,20 m < h < ou = à 2,50 m) (CACES R 485-1) - Depuis le 01/01/2020
- Gerbeurs à conducteur porté (hauteur de levée > 1.20 m) (CACES R 489-1B) - Depuis le 01/01/2020
- Transpalettes à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol (CACES R 389-1)
- Transpalettes et préparateurs sans élévation du poste de conduite (h < ou = à 1,20 m) (CACES R 489-1A) - Depuis le 01/01/2020

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication	Vérifier la température des réfrigérateurs, des chambres froides en réserve et en rayon
Maintenance, Réparation	Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
Qualité	Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable Retirer des produits non conformes Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon
Gestion des stocks	Réaliser un inventaire Contrôler l'état des stocks Définir des besoins en approvisionnement Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison Réaliser l'étiquetage de produits
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Informar, renseigner une personne sur les articles en vente
Développement commercial	Présenter et valoriser un produit ou un service Organiser, aménager un espace de vente

Gestion administrative

Procéder à l'encaissement

Savoir-être professionnels

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie

Travailler en équipe

Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

Gestes et postures de manutention

Logiciel de gestion de stocks

Normes et procédés

Chaîne du froid

Modes de conservation des produits alimentaires

Procédures d'encaissement

Règles d'hygiène et de sécurité

Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Produits, outils et matières

Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)

Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...)

Utilisation de matériel de nettoyage

Techniques professionnelles

Techniques de vente

Techniques de mise en rayon

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

En zone frigorifique

Port d'équipement de protection (EPI, casque...)

Port et manipulation de charges lourdes

Travail répétitif et/ou cadence imposée



Horaires et durée du travail

Travail de nuit

Travail en horaires décalés

Travail le week-end

Travail par roulement

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution
-