

<u>Quand ?</u> - Rayon vide	<u>Qui ?</u> 2 Personnes	<u>Où ?</u> Frigo & Chambre Froide 1
---------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------------------

La mise en rayon, pourquoi est-ce important ?

- Maintenir la **chaîne du froid**
- Éviter le **gaspillage alimentaire**

Concrètement je fais quoi ?

- Ranger des produits en rayon en respectant le **FIFO**
- Ranger les produits en suivant les règles de **Facing**

Préparation du chariot

- S'équiper** de 2 talkie-walkie
- Faire** deux équipes et **Répartir** les rôles :
 - 1 personne en Chambre Froide qui annonce les stocks et prépare le chariot
 - 1 personne au Frigo qui dit si il y a de la place ou non en rayon et la quantité à mettre
- Prendre** les produits avec la DLC la plus courte
Pour garantir le **FIFO** → Le premier arrivé doit être le premier à partir



Préparer et Sortir MAXIMUM 2 bacs de la chambre froide n°1 sur le chariot

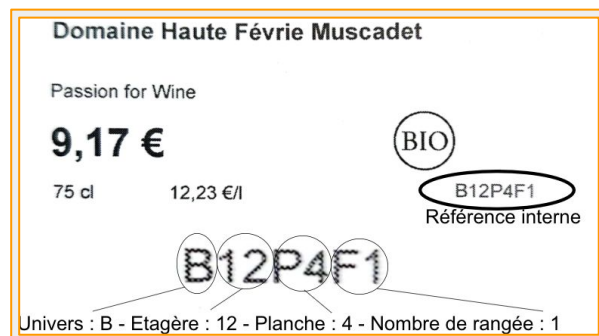
Pas plus ! Afin de **garantir la chaîne du froid** entre la chambre froide et le frigo

Rangement en rayon

- Ranger** les nouveaux produits derrière ceux déjà présent
Pour garantir le **FIFO** → Le premier arrivé doit être le premier à partir
- Remplir** le rayon en respectant :
 - Les séparateurs entre les produits
 - Si il n'y a pas de séparateurs, le nombre de rangées que prend le produit (écrite sur l'étiquette)
ex : **F1 : 1** rangée allouée à ce produit
- Présenter** le produit en suivant les règles du **Guide des Bonnes Pratiques de Facing**
 - Faire face au client
 - Être au plus près du client
 - Ne pas surcharger le rayon (**ne pas les empiler**)

Bien comprendre les pré-requis

- La notion de **FIFO** = Le premier arrivé doit être le premier à partir
Cf : Le Guide de Bonnes Pratiques du FIFO
- Les règles de **FACING**
Cf : Le Guide de Bonnes Pratiques de Facing
 - Comment le ranger ?
 - Où le ranger ? → Décryptage étiquette
- La notion de **Chaîne du Froid**
Cf : Le Guide de bonnes pratiques Chaîne du Froid



POINTS D'ATTENTION ! (sécurité / hygiène)



- **Fermer la chambre froide à chaque étape !**
- **Laisser les produits le moins possible hors des frigos**
- S'assurer de travailler en sécurité et de ne pas empêcher le passage des autres coopérateurs
- Faire attention à ton dos dans la manipulation des charges lourdes en favorisant les chariots
- Ne pas déposer les produits à même le sol (afin de garantir la sécurité alimentaire)