

Quand ? - Après le contrôle d'une livraison	Qui ? 2 personnes	Où ? Chambre froide 1/2/3 & hors CF
---	-----------------------------	---

Le rangement, pourquoi est-ce important ?

- Faciliter la mise en rayon
- Éviter d'avoir des rayons vides avec les produits bien présents dans les stocks
- Vendre d'abord les légumes arrivés en premier

Concrètement, je fais quoi ?

- Ranger les produits à leur place en respectant le **FIFO**

La place des F&L dans les stocks

1. Hors des chambres froides

- a. Hors chambre froide sur l'étagère bleue

Bananes & agrumes

- b. Hors chambre froide entre étagère en métal et CF3

Patates douces, ail, échalotes, oignons

2. Dans les chambres froides

- a. Chambre froide n°1 - en haut sur l'étagère de droite

Champignons

- b. Chambre froide n°2

- i. **Légumes** → sur l'étagère de gauche

- ii. Légumes légers (herbes fraîches, oignons ciboule, mâche, ...)
→ en haut sur l'étagère de gauche

- iii. **Fruits** → sur l'étagère de droite

- iv. Fruits emballés (Petits fruits, maïs et betteraves emballés, dattes, ...)
→ en haut sur l'étagère de droite

- c. Chambre froide n°3

F&L en grande quantité (sauf agrumes et bananes) : pommes, poires, melons, carottes, courges,...



Le rangement des F&L dans les stocks

- ❑ **Trouver** la place du produit dans les stocks
- ❑ **Ranger** le nouveau produit derrière ou en-dessous de celui déjà présent
Pour garantir le **FIFO** et éviter le gaspillage alimentaire - Le premier arrivé doit être le premier à partir

- Ranger en bas des étagères pour les F&L **lourds et en petite quantité**

- Ranger sur des **plateaux roulants les F&L en grande quantité**

Grande quantité = Plus de 6 petites caisses ou plus de 3 grandes caisses

Faire en sorte qu'il y est le MÊME légume sur le plateau roulant

Si un même plateau roulant est composé de plusieurs légumes différents, il faut les identifier pour que les suivants les retrouve plus facilement lors du réassort



- ❑ **Vérifier** que le nom du fournisseur, la date de livraison et le nom du produit soit bien présent et visible sur le bac / carton pour que **les suivants le retrouve plus facilement quand ils remplissent le rayon.**

POINTS D'ATTENTION ! (sécurité - hygiène)



- **Fermer la chambre froide à chaque étape !**
- **La qualité des fruits et des légumes**

Faire en sorte que les suivants trouvent facilement les produits à vendre en premier quand ils remplissent le rayon

- Faire attention à ton dos dans la manipulation des charges lourdes en favorisant les chariots
- Ne pas déposer les produits au sol (obligation AFSCA)