

Vous devez savoir :

- Réceptionner et disposer des produits sur le lieu de vente
- Vérifier la conformité de la livraison
- Réaliser et contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon
- Suivre l'état des stocks et définir des besoins en approvisionnement
- Préparer les commandes
- Entretien d'un espace de vente
- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Retirer un produit impropre à la vente

Vous maîtrisez :

- Règles d'hygiène et de sécurité
- Techniques de mise en rayon
- Gestes et postures de manutention
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Chaîne du froid
- Logiciels de gestion de stocks
- Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...)
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Techniques d'inventaire
- Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres

Conditions :

- Travail dans le froid
- Horaires décalés
- Port de charges lourdes
- Modifications de rayon et station debout.
- Travail les week-end et jours fériés