

ACTIVITÉ DE L'EMPLOYÉ·E LIBRE SERVICE SPÉCIFICITÉ PRODUITS FRAIS LS

Réf. formation PGCPFLS60



OBJECTIFS

- ▶ Appréhender les spécificités produits frais LS
- ▶ Connaître les PFLS température positive / température négative
- ▶ Identifier les soins à apporter aux produits
- ▶ Connaître les différents lieux de stockage (réserve - rayon)
- ▶ Savoir effectuer des rotations efficaces
- ▶ Respecter les règles d'hygiène

DU CONTENU OPÉRATIONNEL

LES PRODUITS

- ▶ Identifier les produits et leurs spécificités
- ▶ Manipuler les produits
- ▶ Les soins à prendre

LE MATÉRIEL

- ▶ En réserve / Stockage
- ▶ En rayon / Présentation
- ▶ Les contenants réfrigérés



LE TRAVAIL SPÉCIFIQUE

- ▶ La présentation des PF
- ▶ La manipulation des surgelés
- ▶ Effectuer la surveillance des dates
- ▶ Effectuer les rotations
- ▶ Enregistrer la « casse »
- ▶ Evacuation / utilisation de la démarque

