

ASSURER L'EXPLOITATION DU PDV SPÉCIFICITÉ ALIMENTAIRE

Réf. formation RPV141



OBJECTIFS

- ▶ Identifier le socle qualité/hygiène
- ▶ Mettre en oeuvre les outils de suivi et de contrôle
- ▶ Prévoir les moyens humains adaptés

DU CONTENU OPÉRATIONNEL

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- ▶ Connaître l'environnement législatif
- ▶ Identifier les principaux risques d'intoxication alimentaire
- ▶ Définir / Faire appliquer les consignes en matière d'hygiène des personnes / locaux
- ▶ Utilisation des outils, matériels, tenues
- ▶ Apprendre à juger de l'état sanitaire du PDV
- ▶ Pratiquer les auto-contrôles



MOYENS HUMAINS

- ▶ Prévoir les besoins adaptés en fonction des activités et du besoin de suivi qualité
- ▶ Anticiper sur les risques d'absentéisme et les périodes spécifiques d'activité





MANAGER LES ÉQUIPES

- ▶ Recruter, former, intégrer, évaluer
- ▶ Définir les objectifs des équipes
- ▶ Gérer les plannings, les tâches
- ▶ Animer
- ▶ Faire respecter la réglementation (hygiène, droit du travail, ...)
- ▶ Régler les conflits / Anticiper



GESTION OPÉRATIONNELLE

- ▶ Garantir l'ouverture et la fermeture
- ▶ Superviser le merchandising, la tenue du magasin
- ▶ Suivre le compte d'exploitation
- ▶ Suivre les encaissements et remises
- ▶ Contrôler l'état des stocks
- ▶ Superviser les approvisionnements, les inventaires
- ▶ Assurer le suivi de la réglementation
- ▶ Suivre la qualité du service client



RELATIONS INTERNES ET EXTERNES

- ▶ Représenter l'enseigne sur la zone de chalandise
- ▶ Réguler les liens entre la surface de vente et les supports
- ▶ Effectuer les missions transverses
- ▶ Réguler les relations avec les fournisseurs



formalidée

04 11 93 70 13