

Formation du personnel 21



TRAVAILLER DE FAÇON EFFICACE

Travailler de façon efficace commence avec des accords clairs sur base d'un schéma de travail permettant une certaine flexibilité.

Bien que la responsabilité définitive de votre travail soit assumée par votre patron vous êtes évidemment responsable vis-à-vis de votre employeur d'un suivi correct des tâches qui vous sont attribuées

Ceci est aussi bien valable pour le personnel de vente, et ceux qui travaillent dans l'atelier ainsi que le personnel de nettoyage.

Le patron compte sur votre ponctualité puisque celle-ci est important pour la fourniture d'un produit de qualité, l'image de la boucherie vers la clientèle ainsi en cas d'un contrôle inattendu de l'A.F.S.C.A. (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire).

Travailler de façon efficace est également

d'appliquer le système FiFo (premier entré = premier sorti) : porter toute votre attention à une bonne rotation des matières premières et auxiliaires vérifiez des dates de péremption qui dans aucun cas peuvent être dépassées.

Quelques points d'attention pour le personnel de vente.

Contrôlez toujours les produits mis en vente pour vérifier si la date de péremption n'a pas été dépassée.

Exemples :

- Les produits qui sont préemballés dans le comptoir pour faire face aux moments de grande affluence doivent mentionnés une date limite de consommation. Prenez soin de placer les produits dont cette date limite est le plus proche, le plus près à votre portée pour permettre de les vendre en premier lieu..
- Contrôlez régulièrement les conserves et placez ceux avec une date de péremption la plus longue par derrière

Quelques points d'attention pour le personnel travaillant dans l'atelier.

- Prenez soin que chaque produit entrant ou fabriqué soit stocké suivant le système FiFo ou en d'autres termes, placez les produits avec des dates de péremption les plus longues par derrière..

- Contrôlez régulièrement si la date de péremption des épices, marinades et autres additifs n'est pas périmé.

Pour tout les produits il y a lieu de ne plus les vendre si la date limite de consommation est dépassée.

Assumez votre responsabilité et travailler comme si le commerce vous appartient. Ceci est aussi bien dans votre intérêt que celui du patron qui l'estimera à sa juste valeur.

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

Rubrique question-réponse

J'achète des pâtés et de divers produits à base de viande chez mon fournisseur.

Suis-je obligé de conserver l'étiquette posée sur l'emballage jusqu' à ce que le produit soit entièrement vendu ?

Non, conformément à l'article 21 de l'arrêté royal relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale cette obligation est seulement imposée aux exploitants des débits de denrées alimentaires.

Si toutefois lors d'un contrôle on vous fait une remarque à cet effet informez poliment le contrôleur que cette obligation ne vous est pas imposée en tant que boucher, la traçabilité par le biais de la facture ou du bon de commande suffit.

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

Maximum du prix constaté sur les marchés suivant:

BOVINS		Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF			
		30-oct-09	06-nov-09	13-nov-2009	20-nov-09
Battice	Taureaux (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04
	Génisse Cul de Poulain	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90
Remarques sur la tendance des prix					
30-oct-09	Prix stables				
06-nov-09	Taureaux: prix stables ; vaches: légère baisse				
13-nov-09	Prix stables				
20-nov-09	Prix stables				