

PLANNING D'INTEGRATION – CAISSIER EMPLOYE LIBRE SERVICE

Nom / Prénom : _____

Direction Régionale : 24

Magasin Formateur : _____

Nom Formateur : _____

Date d'entrée : _____

Magasin Contrat: _____

Responsable Magasin : _____

Nom Parrain/Marraine : _____

PLANNING	SEMAINE							SEMAINE							SEMAINE ..
	Lundi 18/01	Mardi 19/01	Mercredi 20/01	Jeudi 21/01	Vendredi 22/01	Samedi 23/01	Dimanche 24/01	Lundi 25/01	Mardi 26/01	Mercredi 27/01	Jeudi 28/01	Vendredi 29/01	Samedi 30/01	Dimanche 31/01	Lundi 01/02
FORMATRICE	-														
NOUVEL ENTRANT	9h-12h30 14h-18h													30 MIN	
THEMES	JOURNEE D'ACCUEIL 20														Entretien de Fin de Formation
QCM à VALIDER	20	BADGE Liste codes FL						Valider 7j tir pal 20							32

P R E V U	M O D U L E	T E M P S	THEMES
-----------------------	----------------------------	-----------------------	--------

P R E V U	M O D U L E	T E M P S	THEMES
-----------------------	----------------------------	-----------------------	--------

P R E V U	T E M P S	AUTONOMIES
-----------------------	-----------------------	------------

- 10 07:00 **Accueil en magasin** : présentation des nouveaux salariés, informations générales, visite du magasin, présentation de l'entreprise, principes de bonne conduite
- 20 04:00 **Formation à la prévention des risques encourus en magasin** - Les gestes et postures - La formation magasin à la conduite des transpalettes électriques - Les zones à risques
- 30 01:00 **Formation à l'organisation en réserve** - L'emplacement et l'implantation - L'emplacement et le tri des déchets - La réduction du reliquat en réserve
- 40 00:45 **Formation Le concept commercial : les 5 piliers** - Le sens des 5 piliers - La Propreté et rangement - Les Produits disponibles et frais - Le Principe 1+2 - Le Personnel aimable - La Priorité & efficacité
- 50 00:30 **accueil client** - Le principe de base ("le client est roi") - Les comportements à adopter en caisse, traitement des réclamations client - L'amabilité en caisse
- 60 03:30 **Formation au comportement à adopter en caisse** - L'importance du poste caisse : l'impact pour le client et l'entreprise - La présentation de l'environnement caisse - La prise de poste en caisse - L'encaissement - Les fonctions principales de la caisse - La fin de poste en caisse
- 70 01:00 **Formation à l'hygiène alimentaire** - La définition des normes de qualité : la traçabilité des produits - La définition de l'hygiène alimentaire : HACCP - Le concept fraîcheur, le contrôle fraîcheur : les rotations, les dates et les rabais - Les pertes

- 80 02:00 **Formation à la boulangerie** - La manipulation du four - Le plan de cuisson - Le remplissage du rayon - Le nettoyage du four, rayon pain, local préparation - Les stocks de pâtons surgelés; Listes HACCP - La mise en rayon pain/viennoiseries
- 90 02:00 **Formation à la mise en rayon** - La logique d'implantation - La rotation - La mise en rayon de la Viande-Volaille - La mise en rayon du frais - La mise en rayon du surgelé - La mise en rayon du pain et de la viennoiserie - Les principes de base de la mise en rayon du sec
- 100 02:00 **Formation aux Fruits et Légumes, Fleurs et Plantes** - Le concept fraîcheur - Le contrôle de la réception et les réclamations - La présentation attractive du rayon - L'entretien du rayon en cours de journée - L'environnement Fruits et Légumes - La saisie des pertes - L'affichage
- 110 02:00 **Formation Non Food/Action Food** - L'importance du Non Food - Les moyens de publicité - L'action Food et le montage du Non Food - L'entretien quotidien du Non Food - Le renseignement client sur le Non Food - La gestion du reliquat de l'action Food
- 120 00:40 **La différence d'inventaire** - L'inventaire - Les différentes sources de DI - La protection des données

- 90.1 02:00 M,E,R SEC
- 90.2 02:00 M,E,R FRAIS
- 90.3 02:00 M,E,R VV
- 90.4 02:00 M,E,R SURGELES
- 100.1 02:00 M,E,R FL/PL
- 110.1 02:00 M,E,R NON FOOD
- 110.2 02:00 M,E,R FOOD
- 80.1 02:00 M,E,R BOULANGERIE
- 60.1 02:00 CAISSE