

Pointer la réception

- Récupérer le bon de livraison sur la palette livrée ou au bureau
- Contrôler et entourer les quantités reçues sur le bon de livraison (en nombre de colis)
- Repérer les produits qui vont en chambre froide et ceux qui sont stockés à température ambiante

Fruits et légumes en chambre froide

- Séparer les produits qui vont en chambre froide
- Noter la date de livraison au feutre sur les cageots
- Stocker les produits dans la chambre froide en respectant les contraintes suivantes :
 - Préparer un chariot avec les légumes à mettre en vente en premier (légumes les plus anciens), ce chariot sera stocké en dernier dans la chambre froide,
 - Stocker les légumes de façon à pouvoir aisément les retrouver et mettre les plus anciens au dessus,
 - Quand c'est possible, laisser visible l'étiquette du cageot et la date de livraison. Cette opération nécessite souvent de sortir les légumes les plus anciens pour positionner les plus récents au fond ou en dessous. En cas de manque de place, les légumes les moins fragiles seront mis en rayon quelques heures avant la vente.

Fruits et légumes à température ambiante

- Emmener en rayon tout ce qui n'est pas stocké en chambre froide
- Mettre un cageot en vente et les cageots supplémentaires dans les espaces libres en haut ou en bas des rayons
- Ouvrir les cartons et plastiques de tous les colis de bananes

Fin de réception

- Déposer le bon de livraison pointé au bureau, signaler au permanent les éventuelles anomalies
- Récupérer les étiquettes de prix des fruits et légumes au bureau pour les mettre en rayon