

Bonnes pratiques pour les caissier.e.s



- En début de service, je vérifie avec le référent et le caissier précédent : 1) si on a des produits remisés, 2) si on a des instructions spécifiques pour le service
- Si le service le permet, on se met à deux sur la caisse
- **Je demande à ce que tous les articles soient sortis des sacs. Je demande à la personne qui fait ses courses de bien vérifier si elle n'a pas d'article dans le fond de son sac**
- Je vérifie/confirmes la nature de chaque article vrac avec les client.e.s pour éviter les erreurs
- Je vérifie/confirmes la variété et le type de chaque fruit et légume avec les client.e.s
- Quand on m'annonce une remise sur un produit, je vérifie la raison de la remise
- J'informe les clients sur les produits à écouler ce jour (dates courtes, etc)

En évitant les erreurs, j'aide à préserver la marge de la Coop et je rends service aux client.e.s

Bonnes pratiques pour le passage en caisse



- Je sors tous les articles de mes sacs
- Je m'assure que je n'ai pas d'article dans le fond de mon sac
- J'identifie au caissier les fruits, les légumes, le pain qui peuvent prêter à confusion quant au type ou à la variété.
- J'identifie au caissier chaque article vrac (je les regroupe si possible)
- Je vérifie au passage des **articles vrac** que j'ai mis en contenant que la **tare** contenant est bien passée
- Je vérifie pour chaque article qui passe que le prix en caisse est bien le prix affiché en rayon. Je signale tout de suite les erreurs à la caissière

PT 0,090kg

NET 0,330kg X 17,12Eur/kg

A AMANDES D'CORTIQUE

5.65€

En évitant les erreurs, j'aide à préserver la marge de la Coop, je me rends service et je facilite le travail des caissier.e.s