

TÂCHES FERMETURE SOIRS SEMAINE

19H - 20H45

tâches	Nombre de membres (indicatif)
Accueil / Sortie	1
Caisses	4
Réassort Fruits et légumes + tri	2
Réassort frais zone Laitage + dessert + traiteur	2
Réassort Viandes + poissons	2
Réassort de vrac	2
Pesée vrac sec et liquide	1
Vérification des sachets de pain pour le lendemain	1
Réassort zone de vente sous-sol	2
Réassort zone de vente RDC	2
Salle prépa (ensachage et/ou découpe de fromage)	4
Compactage	2
Faire le tour du magasin avec le chariot de matériel	2
Raccompagne	1
Bureau des Membres (voir avec le BDM)	1
Aide aux réunions d'accueil (voir fiche procédure)	2
Autres tâches (administratif à la demande d'un salarié; voir fiche "choses à faire quand on pense qu'il n'y a rien à faire"...))	

TÂCHES FERMETURE SOIRS SEMAINE

20H45 - 22H

Zone	tâches
Quai	Ramener tous les cartons et cagettes sur le quai Vider le taxi à cartons
	Vider les poubelles du magasin
	Ranger le quai et les chariots
Caisses	Descendre les lavettes bleues du SAS au sale et remonter des lavettes bleues propres
	Nettoyer les tables des caisses
	Vérifier qu'il n'y a aucun article abandonné dans les placards des caisses
	Ranger les vestes sur les porte-manteaux du sous-sol
	Vérifier que le lave-linge et le sèche-linge sont vides
Réassort	Balai/aspirateur + autolaveuse surface de vente
	Nettoyer la réserve (voir calendrier ménage)
	Nettoyer les 6 chariots blancs de réassort
	Nettoyer les vitres des frigos du frais
	Vider l'autolaveuse, la nettoyer et la ranger
	Eteindre les lumières des frigos vente et du frigo rouge
Salle prépa	Laver le sols de la salle prépa
	Vérifier que tous les bacs inox ont été rincés et mis au séchage, et les lavettes vertes mises dans les bacs de linge sale de la bonne couleur.
Réserve 3 + zone vente	Nettoyage de la desserte vrac
	Nettoyage zone vrac réserve + zone de vente
Fruits & légumes	Vider les seaux à compost et les rincer
	Descendre les légumes et fruits abîmés en chambre froide 7
	Nettoyer les rayonnages du frigo (1 par soir)