



Guide des Produits Frais Avec Service

© PB Conseil

Charcuterie

Charcuterie emballée sur place





PLAN DU GUIDE



LES PRODUITS..... Page 03

Connaissance de la charcuterie	Les composants Opérations technologiques de fabrication Les produits festifs Classification technique
Mentions et signes de qualité et d'origine	Code des Usages Mentions et labels français Mentions et labels européens

Travail du produit	Techniques de découpe Soins aux produits
--------------------	---

Glossaire

LE MARCHÉ ET LA CONSOMMATION..... Page 43

Poids des familles
Evolutions par famille
La consommation
Parts de marché des enseignes

ASSORTIMENT..... Page 51

Classification des produits = Nomenclature	
Préconisations par régions	Région PARIS Région OUEST Région ALSACE Région LORRAINE Région CENTRE Région SUD-EST Région CHAMPAGNE ARDENNES Région FRANCHE COMTÉ Région SAVOIE Région NORD

Les Strates
La Gamme Terroir : Patrimoine Gourmand
La gamme Aux Crus du Saloir
Assortiment de l'emballé sur place

IMPLANTATION..... Page 74

Règles d'implantation	
Parts de linéaire par famille	
Plans d'implantation par région et saison	Région PARIS Région OUEST Région ALSACE Région LORRAINE Région CENTRE Région SUD-EST Région CHAMPAGNE ARDENNES Région FRANCHE COMTÉ Région SAVOIE Région NORD
Présentation du rayon	Règles de présentation Photos de rayon Mise en rayon des promotions
Implantation de l'emballé sur place	

ORGANISATION DU TRAVAIL..... Page 94

Le travail en rayon	L'organisation du travail Rappels sur la réglementation Fiche de poste Check-list métier Grille de contrôle du rayon
---------------------	--

GESTION..... Page 105

Les Démarques	Les différentes démarques Les Rendements
Les performances du rayon	

MOBILIER ET MATÉRIEL..... Page 118

Le mobilier et le gros matériel
Liste du petit matériel