



# Guide des Produits Frais Avec Service

© PB Conseil

*Fromage*  
*Fromage emballé sur place*





### LES PRODUITS ..... Page 03

Connaissance du fromage	Les composants La fabrication La classification
Mentions et signes de qualité et d'origine	Mentions et labels français Fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée Mentions et labels européens Quelques appellations d'Origine Protégées européennes
Travail du produit	Techniques de découpe Soins aux produits
Glossaire	

### LE MARCHÉ ET LA CONSOMMATION ..... Page 51

Evolution des structures d'achats
Poids des familles
Evolutions par famille
La consommation
Parts de marché des enseignes

### ASSORTIMENT ..... Page 69

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	
Assortiment de l'emballé sur place	

### IMPLANTATION ..... Page 95

Règles d'implantation	
Parts de linéaire par famille	
Plans d'implantation par région	Région PARIS Région OUEST Région ALSACE Région LORRAINE Région CENTRE Région SUD-EST Région CHAMPAGNE ARDENNES Région FRANCHE COMTÉ Région SAVOIE Région NORD

### ORGANISATION DU TRAVAIL ..... Page 114

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 125

Les Démarques	Les différentes démarques La dessiccation des fromages
Les performances du rayon	

### MOBILIER ET MATÉRIEL ..... Page 135

Le mobilier et le gros matériel	
Liste du petit matériel	