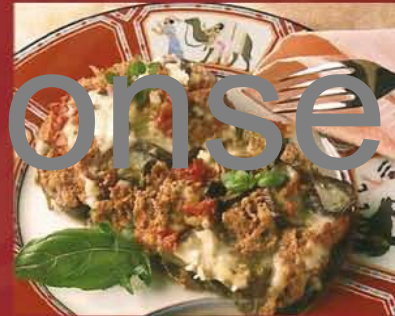




Guide des Produits Frais Avec Service

© PB Conseil

Traiteur chaud et froid
Traiteur chaud et froid
emballé sur place





LES PRODUITS..... Page 03

Connaissance du traiteur chaud et froid
Les différentes familles du rayon traiteur
Exemples de process de fabrication
Les produits festifs

Mentions et signes de qualité et d'origine
Mentions qualitatives
Mentions et labels français
Mentions et labels européens

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

Glossaire

LE MARCHÉ ET LA CONSOMMATION..... Page 41

La consommation

ASSORTIMENT..... Page 43

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 62

Règles d'implantation
Parts de linéaire par famille
Plans d'implantation
Hiver
Eté
Périodes festives
Présentation du rayon
Règles de présentation
Photos de rayon
Mise en rayon des promotions
Implantation de l'emballé sur place

ORGANISATION DU TRAVAIL..... Page 74

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

GESTION..... Page 85

Les Démarques
Les différentes démarques
Les pertes lors de la cuisson
Les performances du rayon

MOBILIER ET MATÉRIEL..... Page 95

Le mobilier et le gros matériel
Liste du petit matériel