

LA GESTION

DU DEVELOPPEMENT

INDIVIDUEL



Ouvrier professionnel boucherie

 **Auchan**

EVALUATION GDI DU SALARIE

Ouvrier professionnel boucherie

NOM : _____

PRENOM : _____

Période d'activité : _____

Matricule : _____

Date de l'entretien : _____

Préambule à l'entretien

Ce que j'ai apprécié, les réussites dans mon métier, les moments forts de l'année :

--

Ce que j'ai moins apprécié, les difficultés éventuellement rencontrées :

--

Quels sont les points sur lesquels j'ai progressé cette année ?

--

Quel(s) point(s) me reste t-il à travailler ?

--	--	--

* NE = non évaluable dans la situation de travail. Neutralise le point de contrôle

Techniques du métier : la découpe	Evaluation			Commentaires
Applique les règles de découpe Auchan, sur tous les postes : respect des affranchis, pas de steak portefeuille, tournedos ficelle arrêté..	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Réalise des pièces correctement proportionnées : régularité dans l'épaisseur des pièces à griller, forme des rôtis et applique les affranchis .	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Assure la finition des produits et leur présentation en plateaux ou barquettes pour garantir leur qualité marchande jusqu'au linéaire. (respect du produit découpé). Il est garant de la traçabilité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est capable, lors de sa production quotidienne, de s'adapter à tous les besoins clients dans toutes les destinations culinaires : tailles des morceaux ex rôtis 600, 900 ,1.2kg...	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Detecte lors de la découpe les non conformités non visibles à la 2nde reception (pièce trop nerveuse , côte de bœuf trop grasse).Isole le produit et informe son hiérarchique .	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
A la volonté, par son professionnalisme reconnu, d'assurer l'accompagnement des débutants et/ou prend en charge occasionnellement le travail de l'équipe.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Cadenciers de production et gammes	Evaluation			Commentaires
Applique le cadencier de production existant sur le site : note ses stocks et quantités 1ère coupe, dans le but d'avoir toute la gamme à l'ouverture.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait réagir sur les quantités à produire, en fonction des promos ou des mises en avant : Ruptures, TG, tract...	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Pour affiner sa production, régulièrement, il tient compte des démarques et des ruptures sur la liste des incontournables (zéro rupture sur 45 références)	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Fait des suggestions pour faire évoluer la gamme du cadencier selon la saisonnalité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
A la volonté, par son expérience, de former à l'utilisation du cadencier et/ou est moteur pour le faire vivre.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Service client	Evaluation			Commentaires
Les clients sont accueillis avec courtoisie et bénéficie d'un accueil personnalisé	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les commandes client sont préparées de façon rigoureuse, avec efficacité et compétence, dans le respect des délais.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Ses connaissances techniques des produits lui permettent de donner des conseils culinaires : destination, temps de cuisson.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est toujours à l'écoute du client : effectue régulièrement des remontées via la carnet collaborateur.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Chaque fois que nécessaire, effectue la mise en rayon (y compris pour la volaille)	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est reconnu dans le rayon en terme de services : tient compte des remontées clients, les partage avec l'équipe dans le but de faire progresser le rayon.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Sécurité alimentaire, traçabilité	Evaluation			Commentaires
Les règles de sécurité alimentaire (DLC, dates de retrait, interdiction de post datage...) sont respectées et appliquées de façon permanente et autonome.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
La qualité de son organisation lui permet d'être fiable en traçabilité (ex : présence d'etiquette sur chaque plateau de découpe, tri les différents lots d'un caddy avant chaque découpe...). Applique la formation traçabilité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
En cours de journée, les articles abimés, défraîchis sont retirés spontanément et isolés dans la zone définie à cet effet.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait l'état des dépassements de lots et participe à l'amélioration du taux de fiabilité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Elément moteur dans la qualité de la sécurité alimentaire, formateur aux règles d'hygiène. Est rigoureux dans le suivi de la traçabilité, maîtrise l'outil informatique.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

2nd réception et cahier des charges				
Remonte immédiatement les anomalies à la 2ème réception dont celles constatées lors de la coupe.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Contrôle la présence des fiches caddy.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est toujours garant du respect du cahier des charges, de la maturation des produits et de leur date limite de consommation (fiches caddy).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Remplit et pose ses fiches de rolls, est garant de la traçabilité et annonce les rolls avec plusieurs numéros de lots.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Pour les produits non conformes, il identifie les fournisseurs et prépare les retours. Explique les règles aux nouveaux embauchés	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Stocks, commandes et inventaires				
Sa chambre froide est rangée en permanence pour la visibilité des stocks.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
L'organisation du stockage est fiable, la rotation est faite. Toute anomalie est détectée et remontée à son responsable.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
L'inventaire est réalisé de façon méthodique et fiable.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les commandes sont faites en cohérence avec le stock et le chiffre à réaliser. Utilise les outils en place sur le site.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Tient compte du planning promo pour ses commandes, anticipe les besoins et est réactif sur les stocks de fin de promo.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Exemple pour ses collègues, est capable de faire des commandes et des inventaires sur toute les familles de produits et forme les nouveaux embauchés	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Respect des règles d'hygiène				
Les procédures et règles spécifiques au poste de travail sont connues et appliquées de manière correcte et autonome.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les audit RAS le concernant sont conformes.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Respecte les 10 clés qualités de son poste.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Le planning de nettoyage est respecté et élargé.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les autocontrôles sont effectués quotidiennement et l'historique est tenu à jour. Les documents sont archivés	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Corrige spontanément les anomalies qu'il constate et est acteur dans les démarches de sécurité alimentaire (HACCP, certification ...)	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Organisation du travail				
A tout poste, tient son environnement et matériel de travail propres, rangés et en bon état de fonctionnement	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Prend l'initiative d'appeler le CGMA pour déclencher des interventions de prévention et de réparation du matériel.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Polyvalent sur tous les postes de l'atelier y compris l'emballage pour les besoins du rayon et en cas de nécessité	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Son organisation lui permet d'avoir un rayon prêt et vendeur pour l'ouverture.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Accompagne les nouveaux embauchés dans leur organisation.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Reconnu pour son dynamisme, son comportement contribue activement à l'organisation, à l'ambiance et à l'entraide dans l'équipe	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Contribution aux résultats				
Réagit de façon spontanée aux anomalies de production.(coupe inadaptée,soldes...)	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait les résultats de son rayon ou sous-rayon (CA , marge) et les produits à marge du rayon (rendements).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Il est force de proposition pour l'adaptation des capacités linéaires en fonction de la rotation des produits et de l'adéquation capacité linéaire et ventes réalisées(ex : saisonniers).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Assure de manière autonome la responsabilité d'une famille de produits	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Traite avec efficacité l'exceptionnel (aléas, jours fériés) en anticipant notamment la livraison des jours fériés	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Gestion de la démarque				
La démarque casse est triée et isolée au quotidien.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les démarques sont enregistrées tous les jours.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
La production n'est pas supérieure à la demande et n'entraîne pas de démarques (casse ou sticks)	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
L'étiquetage des produits est en conformité avec l'affichage (tableau prix).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les dates du rayon et de la chambre froide sont contrôlées au quotidien.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les taux de démarque (casse + démarque promo) du sous rayon ou du rayon sont inférieurs à la région .	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Conditions de travail et sécurité				
Utilise de manière conforme les outils et matériels disponibles pour améliorer ses conditions de travail et de sécurité et informe systématiquement son responsable de tout dysfonctionnement et alerte le cgma.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Porte en permanence les équipements de protection individuelle (gant de protection...)	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Réalise les bons gestes (affutage des lames des trancheurs, des couteaux...) et les bonnes postures qui lui permettent une bonne efficacité et de bonnes conditions de travail.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Fait en sorte que son poste de travail ne soit pas encombré pour veiller à la bonne circulation et à la sécurité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les issues ne sont pas encombrées pour veiller à la bonne circulation et à la sécurité des personnes.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est référent pour sa vigilance et son souci permanent de la sécurité et des conditions de travail. Il peut être formé SST ou équipier incendie ou formateur auprès des nouveaux embauchés (1ères consignes de sécurité).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Comportement professionnel				
Fait face aux imprévus et s'adapte aux changements.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'intéresse à ses résultats , cherche à améliorer sa performance.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Vehicule une bonne image de son entreprise.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
A l'esprit d'équipe et s'intègre bien à celle-ci.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'implique de manière active et spontanée dans les tâches communes du secteur et du magasin.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait transmettre son savoir faire sur toutes les dimensions du métier.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

TOTAL DES POINTS METIER :	
TOTAL DES POINTS PRECONISES :	

LE SEUIL DE 36 POINTS EST-IL ATTEINT ?

OUI

NON

LE SEUIL DE 42 POINTS EST-IL ATTEINT ?

OUI

NON

Synthèse

Synthèse de l'entretien :

Axes de progrès (plans d'action) :

Moyens et délais pour la réalisation des plans d'actions :