

LA GESTION

DU DEVELOPPEMENT

INDIVIDUEL

Conseiller de vente poissonnerie Niveau 2

 **Auchan**

EVALUATION GDI DU SALARIE

Conseiller de vente poissonnerie

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

Accueil client	Evaluation			Commentaires
La tenue personnelle est propre et soignée en permanence.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Le client est accueilli immédiatement avec courtoisie et politesse. Les basiques de l'accueil Auchan sont mis en œuvre à chaque client.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Crée une relation chaleureuse, conviviale et personnalisée avec ses clients, prend congé du client en lui annonçant le grammage et le prix du paquet.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait faire patienter le client en cas d'affluence, par un regard adapté, une attitude, un sourire.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sa connaissance des services du rayon et du magasin lui permet de renseigner le client avec efficacité et pertinence.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est référent dans l'équipe en terme d'accueil, il forme les nouveaux et conseille ses collègues.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Service client	Evaluation			Commentaires
Le client est considéré et pris en charge avec efficacité et autonomie en permanence.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Remonte de manière régulière et fiable toutes les informations ou suggestions clients (via le carnet collaborateur), la prise et le suivi des commandes sont systématiquement effectués de manière fiable et complète.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Le temps passé avec chaque client est adapté à la fréquentation du stand.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
L'écoute active du client permet de déceler de manière pertinente le besoin de celui-ci et de l'orienter sur l'ensemble du rayon.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait emballer proprement et efficacement les produits et propose systématiquement le service client (étêté, fileté, vidé, etc).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Référent, formateur, sait se sortir seul des situations délicates et met en œuvre des initiatives pour améliorer le service client.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Animation commerciale	Evaluation			Commentaires
Propose chaque fois que possible une recette en relation avec le produit vendu.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Pratique la vente à la criée chaque fois que possible	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Contribue au développement des ventes lors des semaines d'animation et de dégustations qui lui sont confiées.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Anime quotidiennement les produits (par exemple avec la plancha), ou fait déguster des nouveaux produits.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait les saisonnalités, sait les mettre en œuvre et les propose aux clients.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Propose des paris commerciaux à sa hiérarchie.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Conseil à la vente	Evaluation			Commentaires
Orienté les ventes en fonction du plan de vente et de l'évolution des stocks.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait et conseille correctement sur les caractéristiques culinaires, de préparation, de conservation, de proportion par personne des produits.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sa connaissance produits lui permet d'avoir une bonne argumentation de vente, fondée sur les attentes clients.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Adapte le temps passé avec chaque client en fonction de l'affluence, au profit d'un bon équilibre : qualité d'accueil / fluidité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Propose systématiquement au client des produits et services supplémentaires (composition en plateau, produits associés d'autres rayons, service commande, etc).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Attractivité de l'étal				
Sait travailler la glace et construire les murs (donne du relief et du mouvement).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Assure dans le respect des normes (PPE ...) la maintenance de l'étal, le glaçage et la fraîcheur des produits tout au long de la journée.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait et applique les techniques de présentation des poissons entiers.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait et applique les techniques de présentation des filets et découpes de poisson.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait et applique les techniques de présentation des coquillages et crustacés.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Son implication et ses initiatives sur la mise en valeur des produits contribuent à faire du rayon un pôle d'attractivité dans le magasin.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Qualité produit				
Connait et applique les critères de la grille "fraicheur produit".	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait, respecte et contrôle les tailles marchandes.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Adapte ses gestes en fonction de la fragilité des produits.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Adapte les quantités de produits sur l'étal en fonction de la fréquentation client tout au long de la journée.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est référent pour sa vigilance et son souci permanent de la recherche de la qualité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Techniques du métier				
Découpe (darnes, pavé, etc), décoquille et lève les filets des produits courants et des produits délicats.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Dépèce et éviscère les céphalopodes et ouvre les huîtres.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Pèle (à la machine ou à la main), écaille et éviscère les poissons entiers	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Respecte les consignes d'utilisation du matériel et porte en permanence les équipements de protection individuelle.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait faire une resserre selon les bonnes pratiques du métier.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Accompagne les nouveaux sur les techniques du métier.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Balisage				
S'assure que pour chaque produit le balisage est présent et propre tout au long de la journée.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Le balisage promo est présent au-dessus du produit, propre, fiable et est retiré lorsque le produit est épuisé.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Contrôle la cohérence des prix des balances avec les pics prix et s'assure de l'exactitude des tares. Contrôle la lisibilité du gencod sur l'étiquette pour un bon passage caisse.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure que le balisage produit est conforme à la législation commerciale.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Prend soin du matériel de balisage (rangement, utilisation).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Fait preuve d'initiatives et de réactivité pour un balisage optimisé. Le taux de balisage est régulièrement au-dessus de la norme définie.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Prévention de la démarque				
Les procédures et règles spécifiques au poste de travail sont connues et appliquées de manière correcte et autonome (cf. fiche de poste).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
La démarque casse est triée et détruite chaque jour.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
L'enregistrement de toutes les démarques est fait au quotidien.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
La réserve est en permanence propre et rangée permettant la réalisation fiable et régulière des paramètres de commande et inventaires.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les dates sont contrôlées au quotidien.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Ses actions de prévention contribuent à améliorer le taux de démarque (valorisation des chutes, conseil aux débutants ou animateurs, etc).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Propreté et nettoyage				
Applique et émerge les plannings de nettoyage du rayon et de la réserve.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait et respecte les protocoles des produits de nettoyage.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Garantit la propreté de la table de découpe après chaque utilisation.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Assure un environnement rayon irréprochable.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est garant de la propreté de sa tenue.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
De plus les anomalies sont détectées, signalées et font l'objet de propositions d'actions correctrices.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Sécurité alimentaire et traçabilité				
Possède la fiche de poste du rayon et la respecte.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Respecte les règles d'implantation pour éviter les contaminations croisées.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure de la présence sur l'étal des étiquettes sanitaires et garantit leur archivage journalier.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Nettoie et renouvelle journalièrement les caisses de resserre.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure du rangement, du datage et du glaçage des caisses de stocks.	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.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Comportement professionnel				
Est rigoureux et méthodique dans son métier au quotidien.	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"/>	
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 gérer les priorités et faire face aux imprévus.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait transmettre son savoir-faire, a plaisir à le faire sur toutes les dimensions du métier et participe à la vie du magasin.	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 :