

LA GESTION

DU DEVELOPPEMENT

INDIVIDUEL



Poissonnier Niveau 3



EVALUATION GDI DU SALARIE

Poissonnier

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

Produits-Qualité-Fraîcheur	Evaluation			Commentaires
Réalise l'agrèage produit dès réception (BAM+direct).	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"/>	
Fait un contrôle régulier de la qualité des produits sur l'étal toute la journée.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait reconnaître la qualité organique des produits et détecter leur origine. Connait les différents modes de pêche et leur incidence.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait et applique les procédures de retour ou de refus pour non qualité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Référent dans la connaissance des produits et sait transmettre son savoir.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Gestes professionnels	Evaluation			Commentaires
Maîtrise les opérations de filetage, étêtage, éviscération.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Maîtrise les techniques d'ouverture des huîtres et coquillages.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Maîtrise les gestes techniques pour peler et trancher à la main les produits.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure qu'à tout moment de la journée les murs de glace sont propres et conformes.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure que le matériel est conforme et que les couteaux sont aiguisés.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Par la qualité et la précision de sa découpe il sait produire un excellent rendu client et sait différencier les parties de chaque espèce en valorisant chaque morceau.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Mise en œuvre du rayon	Evaluation			Commentaires
Réalise une implantation avec logique commerciale en fonction du jour et de la saisonnalité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est capable de maintenir toute la journée un étal marchand en fonction des directives et des stocks restants.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Maîtrise le modelage de la glace et les effets de style (damier, épis, portefeuille etc).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait associer les formes, les couleurs et les volumes pour faire un étal attractif toute la journée.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Identifie la Date Limite de Vente de chaque produit et prend les décisions appropriées pour garantir la satisfaction du client et la rentabilité du rayon.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait monter et théâtraliser tous les sous-rayons de l'étal de façon artistique et autonome.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Image du rayon - Environnement	Evaluation			Commentaires
Réalise un "œil du client" à chaque prise de poste.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure que l'environnement de l'étal soit irréprochable dans sa tenue.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Le balisage est en permanence propre et conforme à la réglementation et aux partis pris de l'enseigne (pics prix, promotion, affichage des services et Développement Durable).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est référent dans l'équipe en terme d'accueil et sait régler les litiges.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure de la théâtralisation permanente de la promotion.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est connu et reconnu par les clients de par son haut niveau de professionnalisme.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Dynamique commerciale				
Est capable de réaliser suivant les jours, une implantation adaptée au besoin du commerce.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Participe à la prise de paris commerciaux avec sa hiérarchie.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est force de proposition sur les saisonnalités, les nouveautés et les relais de croissance.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Maîtrise la commande de sa préparation à sa passation.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Contribue à l'optimisation du mix promo et fond de rayon en terme de volume mis en œuvre.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Il est maître d'œuvre des opérations commerciales (préparation, réalisation).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Ventes et animations des ventes				
Organise le travail de façon à toujours donner la priorité au service client.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Maîtrise toutes les étapes de la vente et les techniques de vente.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Anime le plan de vente et accompagne l'équipe sur les produits à "pousser".	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Réagit de façon autonome sur le positionnement prix / quantité / vente d'un produit.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait les habitudes et les tendances de consommation de sa clientèle.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait anticiper et tout mettre en œuvre en matière d'animation des ventes (vente à la criée, dégustation, plancha, proposition culinaire).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Hygiène				
S'assure du respect des fiches de poste au quotidien.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est garant du respect des règles d'hygiène du rayon (planning de nettoyage, relevé de température, évaluation qualité, fraîcheur, marquage des boîtes, contrôle des dates de retrait).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Les résultats d'hygiène sont conformes aux objectifs fixés (RAS, VERITAS).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait et applique les procédures de gestion de crise.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure de la mise à jour permanente du classeur Qualité.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait mettre en œuvre les actions correctives qui permettent d'atteindre un haut niveau d'hygiène.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Sécurité alimentaire				
Contrôle tous les jours le respect de bon archivage des étiquettes sanitaires ainsi que les process concernant les produits qui comportent une DLC.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait les risques liés à son activité (parasitisme, contamination croisée, etc) et est capable de les détecter.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure du non mélange de lot et du respect de la vente des coquillages en emballage d'origine.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure de la propreté du matériel se trouvant au contact des produits.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure de l'absence de rupture de chaîne du froid pouvant constituer un risque sanitaire.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Il est formateur des nouveaux embauchés	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Gestion des démarques				
A le souci permanent dans chacun de ses gestes de minimiser la casse.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est capable d'analyser et d'agir sur l'ensemble des démarques (casse, changement de prix, etc).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'assure de la bonne tenue en permanence de la réserve pour en faciliter la lecture et l'accès aux produits (préparation de la commande, réassort des produits, etc).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est parfaitement autonome dans la préparation et la réalisation des inventaires de son rayon (DI....).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Réalise de façon régulière des contrôles entre prix pics prix et prix balance.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Ses actions de prévention contribuent à améliorer le taux de démarque.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Performance du rayon				
Exemplaire dans sa capacité à proposer des ventes complémentaires, il diffuse sa connaissance produits auprès de ses collègues.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'intéresse à son marché, à la concurrence locale.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Sait compenser l'impact promotionnel en faisant de la dérive de vente grâce à sa connaissance de la rentabilité des produits.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait les 20/80 des produits du rayon et s'assure de leur présence en permanence.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Connait, traite et analyse la casse au quotidien.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
De par son implication, il connait les résultats aux sous-rayons et est force de proposition d'amélioration.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Qualités personnelles				
Est reconnu par l'équipe comme un grand professionnel.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Communique aisément et de manière claire.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'adapte toujours positivement aux changements.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Met ses compétences au service de la dynamique commerçante et de l'innovation	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Est vecteur positif de l'image de l'entreprise et a le sens de l'esprit d'équipe.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
De plus manifeste le sens de l'intérêt général.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
Cotation préconisée				
Cotation retenue				

Comportement professionnel				
Repère les collaborateurs du rayon qui ont besoin d'un accompagnement sur le produit ou la technique métier.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Actualise ses connaissances liées à son métier (formation, actualité, professionnels, etc).	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
Fait régulièrement le tour du rayon avec l'œil client et propose les mesures correctrices nécessaires.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
S'implique dans la formation Métier/Produit dispensée à l'équipe.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	NE* <input type="checkbox"/>	
A la capacité de transmettre son savoir à l'ensemble des collaborateurs.	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 :