

Visites de SODIFRAM le 28 septembre et le 5 octobre 2022 pour les CAPEPC 1.



Zaël : « Le magasin Sodifram existe depuis plus de 30 ans ».

Anrifati : « Le responsable frais, Anfif, un des 28 employés de Sodifram nous a accueilli et fait visiter le magasin. »

Hadidja : « Il nous explique qu'il y a deux secteurs :

- le sec comprenant l'épicerie sucrée, l'épicerie salée, le liquide, la DPH (Droguerie, parfumerie, hygiène...).
- le frais qui se compose des rayons crémèrie, surgelés, libre-service, traditionnel... »

Tous : « Pour que l'on comprenne, il nous fait faire le tour des 428m2 en nous indiquant que chaque rayon est signalé en hauteur, nous nous arrêtons souvent pour faire le point : produits que l'on trouve dans chaque rayon, températures requises...



Nous poursuivons la visite par la réserve générale, la chambre froide positive et la chambre froide négative (où il fait très froid, environ -20° C). »

Moutuon : « Pour finir, nous avons vu les tâches confiées aux « Equipiers Polyvalents de Commerce » grâce à des activités réalisées en réel avec Antif.

Tous :

« - étiqueter les sachets de croissants, pains au chocolat, brioches et pain de mies ;

- effectuer la rotation des produits en fonction des dates ;
- mettre en rayon ;
- baliser (mettre une étiquette prix, en bas à gauche de chaque produit).
- démarquer les sachets percés, entamés ou périmés. »



Tous : « Nous remercions le personnel de Sodifram pour cette visite, M. Naudin car il nous a permis d'aller en entreprise et nous a apporté une collation (tombée à point après avoir regardé chaque produit alimentaire du magasin).»

