



- Repérer les caractéristiques du point de vente
- Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires
- Compléter l'assortiment en rayon

# Prep'exam 1

## Caractériser le point de vente, le rayon



Vous venez d'être embauché comme conseiller de vente dans un magasin **MONOPRIX**, au rayon Fromages.

### Vos activités

- 1 Repérez les caractéristiques de votre rayon et identifiez vos concurrents (document 1, annexe 1).  
 › Votre chef de rayon vous demande de vous familiariser avec les familles de produits et de mettre en rayon les produits les plus vendus en libre-service.
- 2 Caractériser l'assortiment (en annexe 3, à l'aide de l'annexe 2).
- 3 Placez chaque produit dans sa famille respective en reportant son numéro sur le plan d'implantation (document 2, annexe 2).
- 4 Dans quelle famille trouve-t-on le plus de produits à succès ? .....

### 1 Informations données par votre chef de rayon

Les achats par sous-rayon	Vos fournisseurs	Vos concurrents
Coupe : 16 % Libre-service : 79 % Frais emballé : 5 % (en extension du stand coupe)	Centrale d'achats : 89 % Fournisseurs locaux : 11 %	Crèmerie Vert Pré Lidl Champion Coccinelle Carrefour

### 1 Étude de votre rayon et des magasins concurrents

Votre point de vente						
Méthode de vente pratiquée dans chaque sous-rayon	Coupe : <input type="checkbox"/> Traditionnelle <input type="checkbox"/> Sur stand <input type="checkbox"/> Libre-service <input type="checkbox"/> Libre-service assisté	Libre-service : <input type="checkbox"/> Traditionnelle <input type="checkbox"/> Sur stand <input type="checkbox"/> Libre-service <input type="checkbox"/> Libre-service assisté	Frais emballé : <input type="checkbox"/> Traditionnelle <input type="checkbox"/> Sur stand <input type="checkbox"/> Libre-service <input type="checkbox"/> Libre-service assisté	Sous-rayon le plus performant : ..... .....		
Vos canaux de distribution	Centrale d'achats <input type="checkbox"/> Court <input type="checkbox"/> Intégré <input type="checkbox"/> Direct <input type="checkbox"/> Long	Fournisseurs locaux : <input type="checkbox"/> Court <input type="checkbox"/> Intégré <input type="checkbox"/> Direct <input type="checkbox"/> Long	Canal le plus utilisé : ..... Principal avantage : .....			
Vos concurrents						
Enseigne	Méthode(s) de vente pratiquées	Type de point de vente*				
		Spécialisé	Supermarché	Hypermarché	Supérette	Maxidiscounte (hard discount)
Crèmerie Vert Pré						
Lidl						
Champion						
Coccinelle						
Carrefour						

\* Cochez la case correspondante.

## 2 Plan de l'implantation au sous-rayon Fromages en libre-service

annexe

Pôle camemberts	Spécialités de pâtes molles			Roquefort, chèvres, brebis		Fraicheur, bien-être		Enfants et grignotage		Emmental, comté, raclette		Pôle râpés
	Coulommiers, bries, carrés	Ovales, spécialités crémeuses	Croûtes lavées	Pâtes persillées	Chèvres, brebis	Pâtes fraîches	Allégés	Fondues, Pick & Mix, Enfants	Salades et apéritifs	Plats chauds, tranches, crèmes	Portions origine	

## 3 Votre assortiment

annexe

Familles	Sous-familles
<b>Total :</b>	<b>Total :</b>

## 2 Produits les plus vendus

doc

En chiffre d'affaires			
	1	Camembert Président 250 g	44,7 M€
	2	Camembert Cœur de lion 250 g	43,0 M€
	3	Mini Babybel rouge × 12	40,8 M€
	4	Caprice des dieux 300 g (pâte molle)	33,7 M€
	5	Roquefort tranche 150 g Société (pâte persillée)	33,5 M€
	6	Vache qui rit nature × 24	32,6 M€
	7	Caprice des dieux 200 g	30,2 M€
	8	Bûche de chèvre Soignon 200 g	29,8 M€
	9	Tranche St-Agur 125 g (pâte persillée)	27,8 M€
	10	Coulommiers Cœur de lion 350 g	26,4 M€
	11	Emmental Président 250 g	26,0 M€
	12	Comté Entremont 350 g (appellation d'origine contrôlée)	25,4 M€
	13	Vache qui rit nature × 12	23,4 M€
	14	Leerdammer 350 g	22,7 M€
	15	Chaussée aux moines 340 g (pâte molle)	22,1 M€