



- 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 Caractérisez 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

| Vos concurrents | | | | | | |
|-------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------|-------------|-----------|------------------------------|
| Enseigne | Méthode(s) de vente pratiquées | Type de point de vente* | | | | |
| | | Spécialisé | Supermarché | Hypermarché | Supérette | Maxidiscount (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 | Crouûtes lavées | Pâtes persillées | Chèvres, brebis | Pâtes fraîches | Allégés | Fondues, Pick & Mix, Enfants | Salades et apéritifs | Plats chauds, tranches, crèmes | Portions origine | Portions standard | |
















3 Votre assortiment

annexe

| Familles | Sous-familles |
|----------------|----------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| Total : | Total : |

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€ | |