



Licenciement pour faute grave boucher

Par **cocci22**, le **03/04/2018** à **15:01**

BONJOUR marque de politesse[smile4]

J ai actuellement en poste un boucher présent depuis 10 ans. je constate de plus en plus d irrégularités dans son travail telles que produits moisissés en rayon ou périmés en chambre froide. Aujourd'hui il déblistère des invendus du rayon libre service à date du jour pour les vendre dans son rayon traditionnel les jours à venir, donc après la date limite de consommation. Est-ce une faute grave justifiant une procédure de licenciement? si demain je fais l'objet d'un contrôle des services vétérinaires je n'ose même pas imaginer les conséquences d'autant plus que son laboratoire est sale. j'ai un constat d'huissier récent prouvant mes dires.

MERCI marque de politesse[smile4]

Par **morobar**, le **03/04/2018** à **18:14**

Bonjour,

Non seulement vous pouvez user de la faute grave, mais aussi de la faute lourde car l'intention de nuire à l'entreprise est bien présente.

Mais cela ne sert qu'à économiser quelques jours de congés payés.

Vous devez donc:

* le mettre à pied sans attendre (MISE à PIED CONSERVATOIRE)

Un retard dans ce domaine vous serait reproché.

* organiser un licenciement au minimum pour faute grave

* envisager des poursuites pénales en déposant plainte auprès du procureur de la république

histoire de le calmer.