



Vendre 2 types de produits frais en même temps, est-ce hygiénique

Par **GLOSSY**, le 13/01/2014 à 11:23

Bonjour,

J'ai 2 petites questions à poser. Je travaille dans le secteur de la grande distribution comme manager de rayon poissonnerie. Toutes les semaines mon employeur m'oblige à remplacer la vendeuse du rayon charcuterie, et en même temps je tiens mon rayon. Même chose pour les charcutiers qui me remplacent de temps en temps. Vendre du poisson et de la charcuterie en même temps est-ce correct au niveau de l'hygiène ? D'autre part, mon employeur veut me licencier pour faute grave sous prétexte que ma marge a été très mauvaise pour les fêtes de Noël et qu'il y a eu beaucoup de perte, la sanction est-elle justifiée ?

Merci pour vos réponses.

Par **moisse**, le 13/01/2014 à 11:36

Bonjour,

Il n'y a pas d'interdit à la pratique, vous êtes en mesure de vous laver les mains ou de porter des gants comme on voit de plus en plus.

Pour ce qui est de la validité de la sanction envisagée, personne ne lit dans le marc de café. Tout dépend de votre contrat de travail, si vous êtes chargé des commandes, des objectifs fixés et des moyens mis à votre disposition pour y parvenir.

Ce sera donc à l'appréciation du tribunal (ici le conseil des prudhommes) éventuellement saisi, sachant que c'est à l'employeur d'apporter les preuves justifiant la sanction, sa qualification et son importance.

Par **Lag0**, le **13/01/2014** à **13:16**

Bonjour,

Le motif ici semblerait plutôt une insuffisance professionnelle (insuffisance de résultat) qui ne peut pas être assimilé à une faute grave. Sauf, bien sur, si vous avez volontairement freiné les ventes où là, cela pourrait même être assimilé à une faute lourde.

Il faut donc connaître un peu plus la situation pour se prononcer. De toute façon, l'employeur licenciera pour le motif qu'il veut, c'est ensuite le conseil des Prud'hommes, s'il est saisi, qui pourra confirmer ou infirmer ce motif.