

Dans les coulisses de G20 !

Nous avons visité les coulisses de G20, et nous avons appris le fonctionnement de l'entreprise les métiers possibles et l'organisation des commandes.

G20 fait parti d'une filière : les magasins Cora. Il a été créé en 1977 puis a été agrandi en 1990. Son chiffre d'affaire est de 3 300 000 euros pour le magasin et 2 500 000 euros pour la station d'essence.

Le G20 vend principalement, de l'alimentaire (sec, salée, sucrée), de l'épicerie salée, sucrée, un peu de droguerie, du bazars léger, des produits frais et de la boucherie charcuterie. Leur clientèle vient principalement des alentours on appelle ça la zone de chalandise. Il est fourni par la centrale G20 (60%), l'entreprise Diapare pour les fruits et légumes l'entrepris Bégein pour la boucherie charcuterie...

Aujourd'hui au sein de l'entreprise il y a 15 employés, dont 11 femmes et 4 hommes plus une apprentie. Il y a principalement des caissières qui font aussi du libre service et de la

mise en rayon, une comptable et un responsable de la station essence, plus deux bouchers.

Pour être ouvert les dimanches et les jours fériés, il a fallu demander une autorisation d'ouverture à la préfecture. Ils ont choisi d'être ouvert le dimanche car ils sont les seuls dans les alentours à être ouvert les dimanches.



Le travail est régulier, mais un peu plus en été. Ils prennent des saisonniers l'été car il y a plus de monde et les employés partent en vacances. L'entreprise prend des stagiaires.

Interview de l'apprentie

Nous avons rencontré une apprentie et on en a profité pour lui poser quelques questions. Elle est en apprentissage au G20 pour 2 ans, elle a commencé le 1er juillet à ses 16 ans.

Elle prépare son CAP VENTE à la Roche sur Yon à l'école ESFORA. Elle a 12 semaines d'école, et 5 semaines de vacances et le reste en entreprise. Elle est payée en fonction de son âge.

Lisa Calcada