

LES APPROVISIONNEMENTS : LE CONTRÔLE ET LE STOCKAGE

1. Le contrôle des commandes à la livraison :

Lors de la livraison, le Réceptionnaire (patron, économe ou chef) doit effectuer un certain nombre de contrôle sur la marchandise livrée :

- Au niveau Quantité,
- Au niveau Qualité.

Pour effectuer ces contrôles, le réceptionnaire va utiliser les documents suivants :

- Le double du bon de commande,
- Le bon de livraison des produits livrés.

Ceci afin de pouvoir comparer, dans un premier temps l'exactitude de la livraison par rapport à la commande passée, au niveau :

- Du type de produit,
- De sa date de livraison,

Après avoir contrôlé les quantités (comptage des marchandises livrées), le réceptionnaire doit contrôler la qualité de la marchandise, à plusieurs niveaux :

- Qualité des emballages,
- Vérification des étiquettes de salubrité,
- D.L.C., D.L.U.O....

Si une différence est constatée sur l'un de ces points de contrôle il faut donc :

- Rectifier le bon de livraison du fournisseur,
- Emettre des réserves quant aux qualités des produits,
- Noter les quantités réellement reçues.



Une fois ces marchandises, réceptionnées, contrôlées et acceptées, il faut les **STOCKER**.

2. Le stockage des produits :

La fonction stockage a deux objectifs:

- Organiser le rangement des marchandises reçues,
- Gérer les quantités de marchandises en stock afin de connaître à tout moment les disponibilités et de suivre les flux de marchandises.

2.1. Les lieux de stockage :

Ils varient selon le type de produit. Dans un restaurant les lieux de stockage sont :

- L'économat,
- La cave centrale,
- Office de restaurant, du bar...
- Les réserves.



L'économat



La cave centrale



Armoires à vin

2.2. les types de produits stockables en restauration :

PRODUITS	LIEUX DE STOCKAGE
 Produits frais	Rangés en chambre froide positive par gamme de produits (T° 0° à +8°C) en respectant les D.L.C..
 Produits congelés et surgelés	Rangés en chambre froide négative par gamme de produits (T° -18° à -30°C) en respectant les D.L.C..
 Conserves	Rangées à l'économat dans une pièce aérée, fraîche et sans lumière du jour.
 Epicerie	Rangée à l'économat dans une pièce aérée, fraîche et sans lumière du jour.
 Produits d'entretien	Dans un local (pièce ou armoire) indépendant, placé à l'économat, à l'écart des produits consommables.
 Boissons	En cave centrale (cf. cours sur la cave).
 Linge	En lingerie, dans des armoires ou placards à l'abri de la poussière.

2.3. La distribution :

La distribution des produits s'effectue quotidiennement en fonction des besoins des différents secteurs à l'aide de bon de cession.



Exemple de bon de cession



Hôtel Restaurant de la plage 110 route des mers 64000 BIARRITZ					
Date:				N° 01855	
Service:					
Quantité commandée	Article	Unité	Quantité distribuée	Prix unitaire H.T.	Total H.T.
Commandé par		Distribué par		Marchandise contrôlée et reçue	
Contrôle		http://www.restocours.net			