

# LES APPROVISIONNEMENTS



**MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :** Au cours de votre stage en bar, dans un hôtel niçois, vous intégrez l'instant de quelques jours l'économat avec de mieux comprendre le cheminement des boissons et autres produits, ainsi que les sources d'approvisionnement.

## @ DECOUVRIR

**ACTIVITE 1 :** L'entreprise a besoin d'être réapprovisionnée au bon moment avec des marchandises de qualité afin d'assurer sa production et sa distribution. Elle doit donc mettre en place une procédure rigoureuse et précise d'approvisionnement, ainsi qu'utiliser des documents adaptés. Surligner les différentes étapes, ainsi que les documents nécessaires.

- ETAPES
- DOCUMENTS



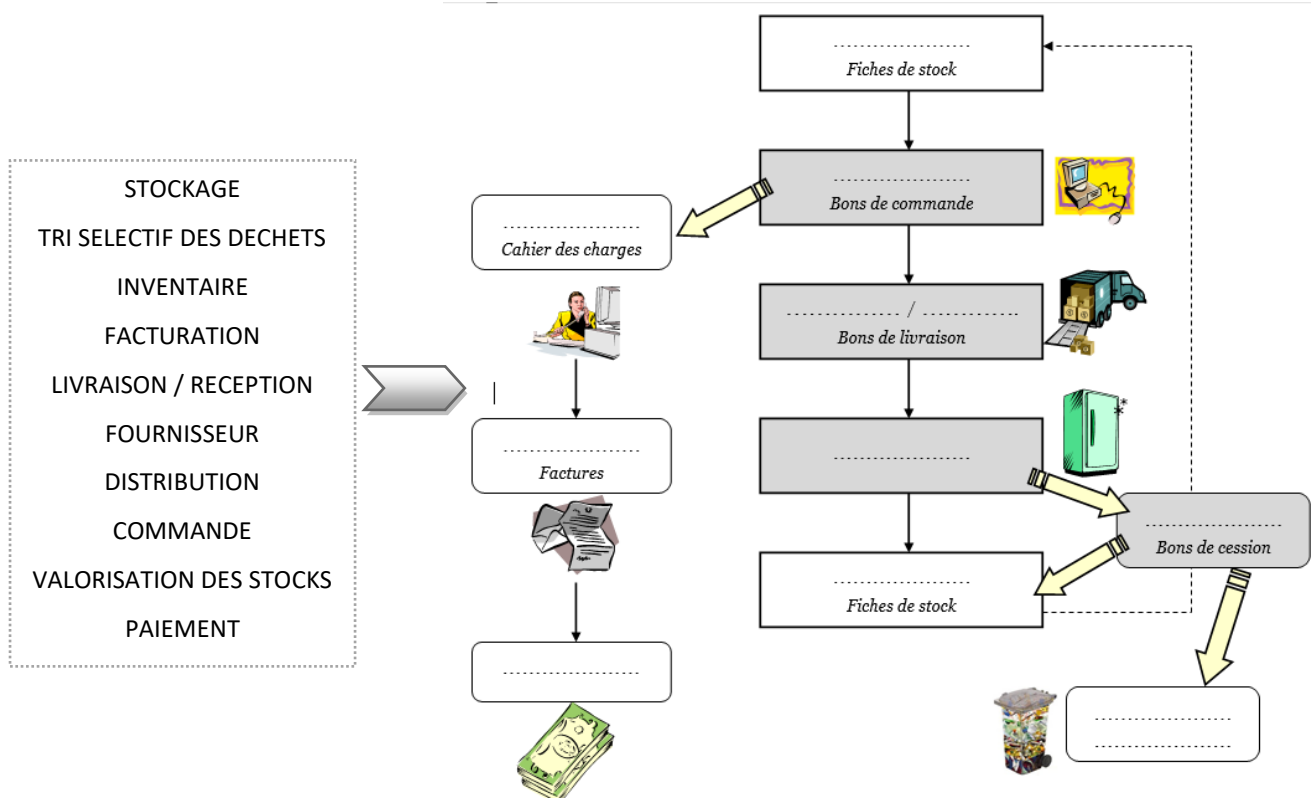
"Pour s'approvisionner en marchandises, un établissement de restauration doit mettre en place un protocole d'achat qui se résume à plusieurs étapes.

- Tout d'abord, il faut choisir un fournisseur et établir un cahier des charges qui précise toutes les conditions de vente.

- Les stocks quant à eux doivent faire l'objet d'un contrôle très précis : tous les produits doivent être répertoriés et quantifiés. Pour ce faire, la tenue de fiche de stocks manuscrites ou informatiques est indispensable. Il est aussi nécessaire de faire un contrôle entre le stock physique (stock réel) et le stock théorique (stock figurant sur les fiches de stock). Toutes ces opérations peuvent être regroupées sous une dénomination commune : la gestion des stocks.

- Enfin la passation des commandes est effectuée lorsque le stock minimum est atteint : le but est d'éviter toute rupture de stock (manque de produit). Le responsable établit donc un bon de commande".

**ACTIVITE 2 :** Reconstituer le schéma d'approvisionnement des marchandises en replacer les mots ci-après.



**APPROVISIONNER** : Provoquer une commande de marchandises périssables ou non périssables lorsque le stock est insuffisant par rapport à l'activité de l'entreprise.

### I- Les commandes.

QUI ?	QUOI ?	DOCUMENTS
<b>Chef d'entreprise</b>	<b>Choix du ou des fournisseur(s)</b> 	<b>Cahier des charges</b> <i>Contrat établi entre l'entreprise et le fournisseur, définissant les conditions de vente (prix, conditions de paiement, délais de livraison, ...)</i>
<b>OU</b>	<b>Gestion des stocks et détermination des besoins</b> 	<b>Fiches de stock</b> <i>Elle permet de connaître en permanence les quantités en stock théorique.</i>
<b>Chef de service</b> <i>(chef de cuisine, maître d'hôtel, gouvernante, ...)</i>	<b>Passation des commandes</b> 	<b>Bons de commande</b> <i>Il fait apparaître le nom et l'adresse de l'entreprise et du fournisseur, la désignation des produits commandés, leur conditionnement, leur quantité, leur prix, les conditions de livraison et de règlement.</i>
<b>OU</b>		
<b>Économiste</b>		

### II- La réception des marchandises.



Dans beaucoup d'entreprises les livraisons sont quotidiennes afin de **limiter la quantité de produits stockés** dans l'entreprise et voir un **maximum de produits frais**. D'une manière générale, les livraisons s'effectuent **le matin avant 10h**. Afin de respecter des règles d'hygiène, on considère que les produits doivent être vérifiés et re-stockés dans l'entreprise en moins de **30 minutes**.

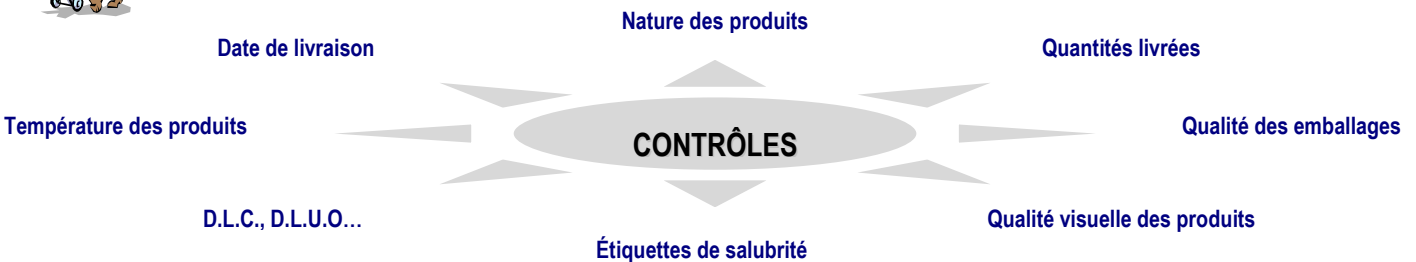
### III- Le contrôle des marchandises à la livraison.



Le réceptionnaire (économiste, cuisinier, patron, ...) doit vérifier l'exactitude de la livraison par rapport à la commande passée. Pour effectuer les contrôles, il va utiliser les documents suivants :

- × **Le double du bon de commande**
- × **Le bon de livraison**

Les principaux critères de contrôle sont les suivants :



### IV- Le stockage des marchandises.

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

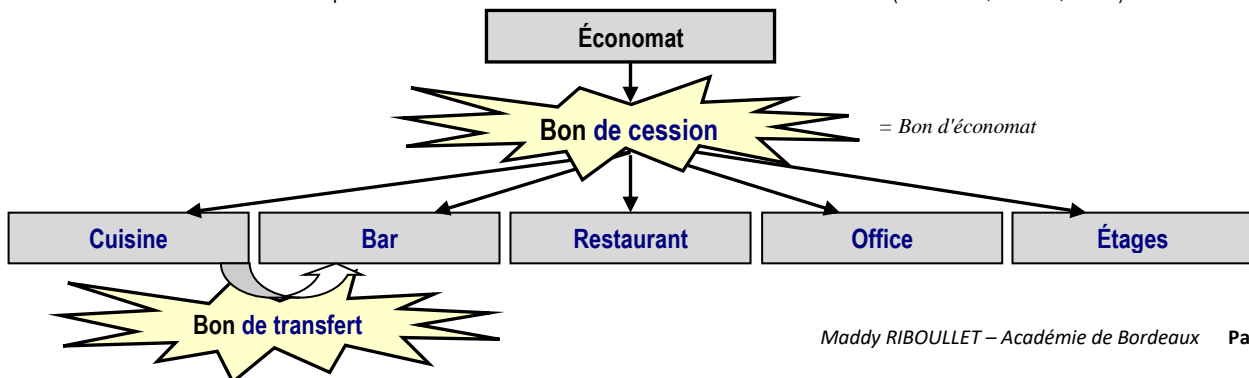
- × **L'économat** (produits consommables)
- × **La cave centrale** (vins)
- × **L'office du restaurant** (pain, fromage...)
- × **Les réserves** (les produits d'entretien, le matériel, la papeterie, ...)

⊗ **Les types de produits stockables en restauration** :

- × **Produits frais** : Rangés en chambre froide positive par gamme de produit (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)
- × **Conserves** : Rangées à l'économat dans une pièce aérée, fraîche et sans lumière du jour.
- × **Épicerie** : 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
- × **Linge** : En lingerie, dans des armoires ou placards à l'abri de la poussière.

### V- La distribution des marchandises dans les services.

La distribution des marchandises s'effectue quotidiennement en fonction des besoins des différents services (restaurant, cuisine, bar...).



**CONSIGNE :** Répondre au QCM ci-dessous, et retrouver l'expression !

**1) Quel document accompagne la livraison ?**

- Le bon d'accompagnement
- Le bon de commande
- Le bon de livraison

**2) L'économat c'est :**

- Le lieu où l'on fait les comptes
- Un local où l'on stocke les marchandises
- Un couteau de cuisine

**3) Dans quel endroit sont stockés les produits d'entretien ?**

- L'office
- La réserve
- La lingerie

**4) Quels produits vont être stockés entre 0 et 8°C ?**

- Les produits surgelés
- Les produits frais
- Les conserves et l'épicerie

**5) Les produits d'entretien sont stockés :**

- A 2°C
- A température ambiante
- A 30°C

**6) Qu'est ce qu'un bon d'économat ou de cession ?**

- Un bon servant à repasser une commande d'un produit déjà commandé à un fournisseur
- Un bon qui n'existe pas
- Un bon qui sert à sortir un produit d'un lieu de stockage de l'entreprise pour l'utiliser dans un autre service.

**7) Comment appelle t'on le fait de vérifier la quantité de produits que l'entreprise a en stock ?**

- La vérification de stock
- L'inventaire
- Le déstockage

**8) À quel moment l'économiste réalise un contrôle qualitatif et quantitatif des produits ?**

- Tous les matins
- À la livraison
- Juste avant de le donner en cuisine, salle...

**9) Que signifie DLC ?**

- Date limite de consommation
- Doit lire les consignes
- Ça ne veut rien dire

**10) Dans quel local les vins livrés sont t'ils stockés ?**


- La cave du jour
- La cave centrale
- L'économat

**11) Comment se nomme le document sur lequel on indique les marchandises que l'entreprise veut acheter ?**

- Bon d'achat
- Bon de commande
- Document de marchandises

« Dans la peau d'un économe... »

**CONSIGNE 1 :** Le barman du "Restaurant de la Plage" a fait une petite liste des bouteilles dont il a besoin et vous l'a remise.

- Campari, bouteille 70 cl, réf.Cam001 : 5 à 11,43 euros H.T
  - Pastis 51, bouteille de 1l, réf. Pas112 : 10 à 12,69 euros H.T
  - Cinzano rouge, bouteille de 1l, réf. Cin102 : 12 à 7,68 euros H.T
  - Porto blanc, bouteille de 70 cl, réf. Pb002 : 3 à 7,91 euros H.T
  - Muscat de Frontignan, bouteille de 70 cl, réf. Muf135 : 6 bouteilles à 5,83 euros H.T
  - Pineau des Charentes, bouteille de 70 cl, réf. Pic004 : 3 bouteilles à 8,65 euros H.T
  - Jus d'orange, bouteille de 1l, réf.Juo245 : 12 bouteilles à 0,94 euros H.T
  - Jus de pamplemousse, bouteille de 1l, réf. Jup246 : 8 bouteilles à 1,82 euros H.T
- 


En tant qu'économe, vous êtes chargé de passer commande au fournisseur « France boissons ». ☞ **N°1 : Remplir le bon de commande ci-dessous.**

Nom de l'entreprise : .....		Nom du fournisseur : .....		
Adresse :		Adresse :		
Tél. :		Tél. :		
<b>BON DE COMMANDE N° 1666</b>				
Date de la commande : ... / ... / ...		Date de livraison souhaitée : ... / ... / ...		
Désignation des articles	Référence article	Quantité	Prix unitaire H.T	Total H.T
Conditions de paiement : <i>Fin de mois</i>			<b>TOTAL H.T.</b>	
Signature :			<b>T.V.A 19,6%</b>	
			<b>NET à payer</b>	

Quelques jours plus tard, la marchandise est livrée à l'économat. Le livreur vous remet le bon de livraison ci-dessous avec les boissons. ☞ **N°2 : Contrôler la livraison en surlignant les différences avec le bon de commande que vous aviez rempli.**

Bon de livraison	Adresse de facturation Client Le restaurant de la plage 110 route des mers 64000 BIARRITZ	Adresse Fournisseur France boissons 85 avenue Jean Rieux 31000 Toulouse		
Réf. article	Désignation	Quantité	Prix unitaire H.T	Total H.T
Cam001	Campari	5	11,43	57,15
Pas112	Pastis 51	8	12,69	101,52
Cin101	Cinzano blanc dry	12	7,75	93
Pb002	Porto blanc	3	8,51	25,53
Muf135	Muscat de Frontignan	6	5,83	34,15
Pic004	Pineau des Charentes	3	8,65	22,95
Juo245	Jus d'orange	12	0,94	11,28
Jup245	Jus de pamplemousse	8	1,02	8,16
Conditions de paiement : <i>Fin de mois</i>			TOTAL H.T	
Signature :			Total T.V.A 19,6%	
			NET A PAYER	
			353,74	
			69,33	
			423,07	

Le jour de la livraison, le chef barman vous réclame 3 jus d'orange ☞ **N°3 : Compléter le bon de cession ci-dessous.**

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

**CONSIGNE 2 :** Réaliser un travail de recherche sur le marché de RUNGIS, à partir du site internet ci-après.  
Possibilité de réponse sous forme de QQQCCP (quoi, qui, où, quand, comment, combien, pourquoi)

<https://www.rungisinternational.com/>

**CONSIGNE** : Réaliser une carte heuristique de l'ensemble du cours sur page A4.