

## Les sources d'approvisionnement en restauration



**Mise en situation :** Vous êtes recruté pour effectuer une saison dans un restaurant de la côte landaise. L'équipe étant réduite, le chef vous sensibilise à l'achat des denrées alimentaires qui est déclenché chaque jour après le service, suivant l'activité.

### @ Je découvre :

**Activité 1 :** Le chef utilise une procédure adaptée à chaque source d'approvisionnement pour commander les produits. Il utilise différents moyens de communication et des documents pour entrer en relation avec ses fournisseurs. **Identifier** les moyens et les documents utilisés.

Au quotidien, les entreprises de restauration s'adaptent aux **procédures d'approvisionnement** proposées par les fournisseurs.

Avant de solliciter un interlocuteur, il faut déterminer ses besoins, comparer les offres \*, connaître les modalités de livraison, ou les disponibilités produits.

Chaque fournisseur propose des services différents (livraisons tous les jours, à jours fixes, horaires, marché permanent ou périodique, etc.).

Le chef dispose d'une feuille de marché, d'un bon d'économat, d'un bon de commande, d'un journal des ventes de la veille, d'un prévisionnel des ventes, ou tout simplement de consignes de ses collaborateurs (besoins exprimés par écrit, sur un tableau ou des feuilles volantes), et régulièrement d'inventaires ( fiche de stock) réalisés par ses collaborateurs.

Ensuite, il contacte les fournisseurs par téléphone, par messages vocaux, par SMS, par email, par FAX.

Des fournisseurs se déplacent aussi dans l'entreprise (prise de commande directe par un commercial).

Il se déplace aussi chez des producteurs, dans un marché local, dans un MIN, dans un CASH and CARRY (Métro, Promocash).

Il achète aussi des produits en ligne sur internet ou des marchands ambulants.

\*(c'est-à-dire identifier le meilleur rapport qualité prix)



**Moyens :**



**Documents**

## @ Je retiens :

### 1/ Déterminer les besoins d'approvisionnement

Avant de contacter un **fournisseur**, il faut connaître ses besoins et les déterminer avec précision pour éviter de « **perdre** » des produits, et de ne pas trop bloquer de **trésorerie** dans les achats.

<b>Feuille de marché</b>	Elle est rédigée par le chef, c'est un aide-mémoire qui permet au chef, de ne pas oublier une denrée. Les denrées sont classées par familles de produits, et on retrouve souvent les possibilités d'approvisionnements.
<b>Bon d'économat</b>	Il correspond souvent à une prestation ciblée, c'est une commande précise détaillant tous les besoins en denrées.
<b>Bon de commande</b>	C'est un document qui détaille la commande passée (fournisseur, quantité, prix, conditions de livraison)
<b>Journal des ventes de la veille</b>	Il permet au chef d'ajuster ses besoins et de vérifier ses stocks. C'est un document lié à l'historique des ventes du jour. Certains logiciels déterminent les besoins car les plats sont liés à des fiches techniques de fabrication
<b>Consignes sur tableau ou sur feuilles</b>	Dans les petites entreprises, le chef questionne ses collaborateurs qui expriment leur besoins. C'est une méthode efficace.
<b>Inventaire (feuille de stock)</b>	C'est un état écrit ponctuel des ressources disponibles (les denrées sont inventoriées).

Bien entendu, **les fiches techniques de fabrication** permettent d'identifier les besoins de produits et ainsi de les classer en familles



**Soyez curieux, visitez ce site.....**

<https://blogresto.com/fiches-techniques-hotellerie-restauration/>

## 2/ Choisir sa source d'approvisionnement



Pour chaque famille de produits, on peut choisir de s'approvisionner différemment :

- Beurre, œufs, fromages, produits laitiers
- Viandes de boucherie
- Volailles
- Poissons, coquillages et crustacés
- Fruits, légumes, herbes aromatiques
- Produits d'épicerie
- Boissons
- Produits d'emballages
- Produits d'entretien

### Les différentes sources d'approvisionnement

<p><b>ALLER CHERCHER</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Chez un producteur en vente directe</li><li>2. Sur un marché local</li><li>3. Chez un professionnel spécialisé (artisan boucher, charcutier, primeur, fromager, etc.)</li><li>4. Dans un cash and Carry (grande surface ou l'on retrouve toutes les familles de produits réservée aux professionnels de la restauration)</li><li>5. Dans un MIN, marché d'intérêt national</li></ol>
<p><b>SE FAIRE LIVRER</b></p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Par un professionnel « <b>produit</b> », <b>grossiste</b>.<ul style="list-style-type: none"><li>• Boucherie</li><li>• Fruits et légumes</li><li>• Poissonnier</li><li>• Produits surgelés</li><li>• Produits d'entretien</li><li>• Etc.,</li></ul></li><li>2. Par un producteur</li><li>3. Par un cash and carry</li><li>4. Par une boutique spécialisée sur internet</li></ol>

Bien entendu, on ne peut pas transporter des denrées alimentaires sans précautions.

**Soyez curieux, lire les deux articles :**

<http://www.ardennes.gouv.fr/reglementation-du-transport-des-denrees-a1034.html>

[https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/securite/produits\\_alimentaires/Hygiene\\_alimentaire/HA-transporte-denrees-alimentaires.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/produits_alimentaires/Hygiene_alimentaire/HA-transporte-denrees-alimentaires.pdf)

**@ J'applique :**

Répondez aux interrogations et justifiez votre réponse

<b>ALLER CHERCHER</b>	
	
<b>Quels sont les avantages ?</b>	
<b>Quels sont les inconvénients ?</b>	
<b>SE FAIRE LIVRER</b>	
	
<b>Quels sont les avantages ?</b>	
<b>Quels sont les inconvénients ?</b>	

## @ J'approfondis :

Consigne : à partir des fiches techniques, je complète le bon d'économat en **annexe**

<b>Soufflé au Comté</b>	
Ingrédients	Méthode
<p><b>Béchamel :</b> Lait 0.5 litre Beurre doux 70 gr Farine type 45 70 gr Assaisonnement pm</p> <p><b>Finition :</b> Comté 150gr Jaune d'œuf 150 gr Blanc d'œuf 150gr Comté un losange 10 gr</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réaliser un roux blanc</li><li>• Confectionner une béchamel</li><li>• Assaisonner</li><li>• Réserver au Bain-marie</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tailler des losanges de Comté</li><li>• Préparer un Bain-marie avec des verres Bodéga</li><li>• Tempérer le four 180° C</li><li>• Monter les blancs en neige</li><li>• Terminer l'appareil à soufflé</li><li>• Cuire 12 mn à four chaud, servir (déposer le losange en fin de cuisson)</li></ul>
<b>Filet de poulet farci au livarot, gratin de Ravioles de Romans</b>	
Ingrédients	Méthode
<p><b>Base :</b> Livarot 120 gr Carotte 120 gr Champignon de Paris 120 gr</p> <p><b>Ballotine :</b> Papier film Filet de poulet Assaisonnement</p> <p><b>Gratin de Ravioles :</b> Beurre doux 40 gr Crème liquide 0.4 litre Ravioles 160 g Comté râpé</p> <p><b>Finition des Ballotines :</b> Beurre doux 50 gr Fond 0.4 litre Ail 3 gousses</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Détailler le livarot en cubes</li><li>• Tailler une brunoise de carotte, pocher à la vapeur</li><li>• Emincer les champignons, sauter à l'huile d'olive</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplatir le filet, assaisonner</li><li>• Garnir avec la carotte le champignon et le livarot</li><li>• Façonner en ballotine</li><li>• Pocher à la vapeur 16 mn</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Beurrer un plat à gratin</li><li>• Déposer les ravioles</li><li>• Napper d'une gourmande (crème, œufs, râpé)</li><li>• Gratiner au four</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sauter les ballotines, bien colorer</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mouiller au fond brun légèrement aillé</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dresser harmonieusement</li></ul>

<b>Pomme rôtie au Calvados</b>	
<b>Ingrédients</b>	<b>Méthode</b>
<p><b><u>Base :</u></b>            Beurre doux 50 gr            Sucre 100 gr            Pomme 4 pièces            Calvados PM</p> <p><b><u>Caramel Mangue :</u></b>            Mangue une pièce            Sucre semoule 50 gr            Crème liquide 50 gr            Calvados PM*</p> <p><b><u>Finition :</u></b>            Amande effilée 50 gr</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evider les pommes</li> <li>• Rôtir au four 30 mn</li>   <li>• Eplucher la mangue et hacher grossièrement</li> <li>• Cuire un caramel mangue et déglacer</li> <li>• Parfumer au Calvados</li>   <li>• Griller des amandes effilées</li> <li>• Dresser harmonieusement</li> </ul>

**@ Je synthétise :**

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

ANNEXE à compléter

<u>Bon d'économat : Menu fromage</u>					
<b>BOF</b>	Unité	Quantité	<b>Epicerie</b>	Unité	Quantité
<b>Fruits et légumes</b>	Unité	Quantité	<b>Volaille</b>		
<b>Cave</b>	Unité	Quantité	<b>Autres produits</b>	Unité	Quantité

Pour chaque famille, proposer une source d'approvisionnement et justifier votre choix :