

Cours : Culture Professionnelle.

Classe : 2HCR1

2 - Les approvisionnements

Compétences professionnelles :

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Compétence 2 - Collecter les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.

Travail demandé :

- ✓ TD 1 – Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks.
- ✓ TD 2 – Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.
- ✓ TD 4 - Participer aux opérations d'inventaire.
- ✓ TD 5 - Prendre connaissance des documents liés aux prestations.

Savoirs associés :

Thème 3 – Les fournisseurs.

- 3.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur, *etc.*).

Thème 5 – Les stocks et les approvisionnements.

- 5.4 La gestion des approvisionnements et des stocks : Le rôle de l'inventaire.

Thème 10 - Les supports et les documents liés aux prestations.

- 10.1 La fiche technique, fiche de poste, fiche de procédure, *etc.*

Connaissances à acquérir : « Je suis capable de » :

- ✓ Calculer les besoins en matières premières pour une prestation donnée.
- ✓ Renseigner le bon de commande pour le fournisseur.
- ✓ Réceptionner et stocker les marchandises.

Critères et indicateurs de performance :

- ✓ Identification des besoins en marchandises.
- ✓ Conformité du bon de commande et des éléments indispensables : appellations, unités, quantités, des produits et signature.
- ✓ Vérification entre les bons de commande et de livraison lors de la réception des marchandises : comparaison quantitatives et qualitatives.
- ✓ Respect des étapes du circuit d'approvisionnement et stockage des marchandises en respectant les normes professionnelles.

Contexte professionnel :

Vous êtes salarié(e) à l'hôtel restaurant « Les rives du gave » à St Pée sur Nivelle chez M. et Mme Ithurria. Le chef valorise les produits du terroir auprès de la clientèle afin de varier sa carte au gré des saisons et de favoriser les circuits courts.

Situation professionnelle :

Madame Ithurria souhaite organiser une animation autour des fromages régionaux pour ses clients. Elle vous sollicite pour identifier les besoins en matières premières et passer les commandes auprès de ses fournisseurs. Afin de préparer sa prestation, elle vous propose différentes activités. La mise en place de circuits d'approvisionnement permettent-ils d'optimiser la gestion des stocks ?



Par groupes de deux, vous allez réaliser les activités suivantes :

Activité 1 : Le calcul des besoins

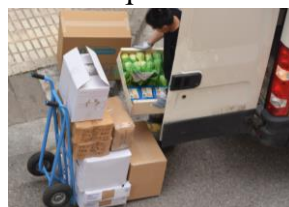


Activité 2 : La passation des commandes

BON DE COMMANDE

Client		Date	
N°	Département	du	au
01	01	01/01/2017	31/12/2017
02	02	01/01/2017	31/12/2017
03	03	01/01/2017	31/12/2017
04	04	01/01/2017	31/12/2017
05	05	01/01/2017	31/12/2017
06	06	01/01/2017	31/12/2017
07	07	01/01/2017	31/12/2017
08	08	01/01/2017	31/12/2017
09	09	01/01/2017	31/12/2017
10	10	01/01/2017	31/12/2017

Activité 3 : La réception des marchandises



Organisation et déroulement de la séance



- 1) Consulter le tableau de roulement.
- 2) Prendre connaissance des consignes et documents à compléter.
- 3) Activités de découverte : Réaliser les différentes activités par groupe de deux en respectant le temps imparti.
- 4) Correction intermédiaire des activités : Au tableau avec la classe.
- 5) Synthèse de la séance : Votre professeur vous remet la synthèse de la séance pour globaliser votre travail du jour (documents à conserver dans votre porte-vues).
- 6) Exercice d'application : Activité pour mettre en œuvre les différentes notions découvertes durant la séance.
- 7) Auto-évaluation : Compléter la grille de positionnement individuel.
- 8) Évaluation formative : Kahoot (à l'aide du téléphone).

Tableau de roulement des activités

Roulements	
16 h 05	Appel des élèves.
16 h 10	Lancement de la séance et lecture des consignes.
16 h 25	Activité 1 : Calcul des besoins.
16 h 40	Correction de l'activité.
16 h 50	Activité 2 : La commande.
17 h 00	Correction de l'activité.
17 h 10	Activité 3 : Réception des marchandises.
17 h 20	Correction de l'activité.
17 h 30	Synthèse de la séance.
17 h 45	Exercice d'application.
17 h 55	Auto-évaluation et positionnement.
18 h 00	Évaluation formative : Kahoot.
18 h 05	Fin de la séance, rangement des affaires.



DÉCOUVRIR

Activité 1 : Le calcul des besoins



Objectif :

- Calculer les besoins pour une prestation.

Consigne :

Madame Ithurria vous met à disposition un mémo contenant des informations utiles pour l'animation qu'elle souhaite proposer à ses clients « **document 1** ».

Calculer les besoins des denrées afin de passer les commandes auprès du fournisseur « **annexe 1** ».



<u>Quelques explications pour calculer les besoins :</u>	
<u>Pour l'animation :</u>	
➤	30 clients attendus,
➤	A.O.P. Ossau Iraty (60 g par personne),
➤	A.O.P. Chabichou du Poitou (30 g par personne),
➤	A.O.P. Bleu d'Auvergne (50 g par personne),
➤	A.O.P. Rocamadour (40 g par personne),
➤	A.O.P. Cantal (40 g par personne),
➤	A.O.P. Beurre Charentes-Poitou (10 g par personne),
➤	Noix du Périgord (70 g par personne),
➤	Pomme du Limousin (1 pomme par personne),
➤	A.O.P. Chasselas de Moissac (raisin) (35 g par personne),
➤	Pain de campagne (150 g par personne),
➤	A.O.C. Pessac-Léognan (vin blanc sec) (1 bouteille pour 5 pax),
➤	A.O.C. Sauternes (vin blanc liquoreux) (1 bouteille pour 6 pax).

- ✓ Calcul : Poser son opération.
- ✓ Besoin théorique : Résultat sans les arrondis.
- ✓ À commander : Quantités à commander au fournisseur (arrondir à l'unité supérieure pour avoir une marge de sécurité).
- ✓ PAX signifie clients.



Restaurant Les Rives du Gave	Calcul des besoins Animation autour des fromages			Date : 19/09/2022
Dénomination des produits	Unités	Calcul	Besoins théoriques	Quantités à commander
<i>Exemple : A.O.P. Laguiole</i>	<i>Kg</i>	<i>25 g X 30 pax = 750 g</i>	<i>750 g</i>	<i>1 Kg</i>
A.O.P. Ossau Iraty	Kg			
A.O.P. Chabichou du Poitou	Kg			
A.O.P. Bleu d'Auvergne	Kg			
A.O.P. Rocamadour	Kg			
A.O.P. Cantal	Kg			
A.O.P. Beurre Charentes-Poitou	Kg			
Noix du Périgord	Kg			
Pomme du Limousin	Pièce			
A.O.P. Chasselas de Moissac	Kg			
Pain de campagne	Kg			
A.O.C. Pessac-Léognan	Bouteille			
A.O.C. Sauternes	Bouteille			

Activité 2 : La passation des commandes



Objectif :

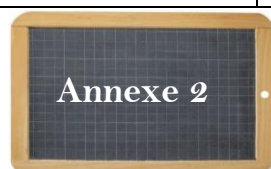
- Compléter le bon de commande pour le fournisseur.

Consigne :

Vous avez pu calculer les besoins nécessaires pour l'animation prévue autour des produits nécessaires à la prestation. Madame Ithurria vous met à disposition le dernier inventaire réalisé, datant du 18/08/2022 « document 2 ».

Renseigner le bon de commande afin de prévoir les besoins réels en tenant compte des stocks restants « annexe 2 ».

Fiche d'inventaire		Restaurant Les Rives du Gave		Fiche 1	
Dénomination des produits		Unité	Stock initial	Inventaire du 18/08/2022	
A.O.P. Ossau Iraty		Kg	2 Kg	0,5 Kg	
A.O.P. Chabichou du Poitou		Kg	5 Kg	0,5 Kg	
A.O.P. Bleu d'Auvergne		Kg	3 Kg	1,5 Kg	
A.O.P. Rocamadour		Kg	2 Kg	0,5 Kg	
A.O.P. Cantal		Kg	4 Kg	1 Kg	
A.O.P. Beurre Charentes-Poitou		Kg	2 Kg	0 Kg	
Noix du Périgord		Kg	3 Kg	1 Kg	
Pomme du Limousin		Pièce	80 Pièces	20 Pièces	
A.O.P. Chasselas de Moissac		Kg	1 Kg	0,5 Kg	
Pain de campagne		Kg	3 Kg	2 Kg	
A.O.C. Pessac-Léognan		Bouteille	12 Bouteilles	5 Bouteilles	
A.O.C. Sauternes		Bouteille	8 Bouteilles	4 Bouteilles	



SARL RABS Restaurant Les Rives du gave 35, route de l'Adour, 64310 Saint-Pée-sur-Nouvelle Tel. 05 59 26 54 56		BON DE COMMANDE		DÉLICIES VINS ET FROMAGES	
				47 rue de la Passerelle 64100 BAYONNE Tel. 05 59 73 12 00	
Dénomination des produits		Unité	À commander (Prestation)		
<i>A.O.P. Ossau Iraty</i>		<i>Kg</i>	<i>1,5</i>		
A.O.P. Chabichou du Poitou		Kg			
A.O.P. Bleu d'Auvergne		Kg			
A.O.P. Rocamadour		Kg			
A.O.P. Cantal		Kg			
A.O.P. Beurre Charentes-Poitou		Kg			
Noix du Périgord		Kg			
Pomme du Limousin		Pièce			
A.O.P. Chasselas de Moissac		Kg			
Pain de campagne		Kg			
A.O.C. Pessac-Léognan		Bouteille			
A.O.C. Sauternes		Bouteille			

Activité 3 : La réception des marchandises



Objectif :

➤ Réceptionner les marchandises.

Consigne 1 :

Le fournisseur vient de déposer la commande des produits sur le quai de livraison. Madame Ithurria est occupée avec des clients, elle vous appelle pour prendre en charge cette mission.

Comparer le bon de livraison avec le bon de commande « **document 3** » et relever les erreurs que vous constatez « **annexe 3** » :


Date : 19/09/2022		LIVRAISON N°67	
Expéditeur		Destinataire	
DÉLICIES VINS ET FROMAGES		SARL RABS	
47 rue de la Passerelle 64100 BAYONNE Tel. 05 59 73 12 00		Restaurant Les Rives du gave 35, route de l'Adour, 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle Tel. 05 59 26 54 56	
Réf. Commande :			
Condition de paiement :			
Produits	Unité	Quantité	
A.O.P. Roquefort	Kg	0,5 Kg	
A.O.C. Pessac-Léognan	Bouteille	5 bouteilles	
A.O.P. Beurre Charentes-Poitou	Kg	0,5 Kg	
A.O.P. Ossau Iraty	Kg	1,5 Kg	
A.O.P. Cantal	Kg	0,5 Kg	
A.O.P. Chasselas de Moissac	Kg	1 Kg	
A.O.P. Chabichou du Poitou	Kg	0,5 Kg	
Pomme du Limousin	Pièce	10 pièces	
A.O.P. Rocamadour	Kg	2 Kg	
Pain blanc	Kg	3 Kg	
A.O.C. Sauternes	Bouteille	2 bouteilles	
Reçu les marchandises ci-dessus en bon état		Signature :	
A Saint-Pée-sur-Nivelle le 26/09/2022			



Erreurs de livraison :



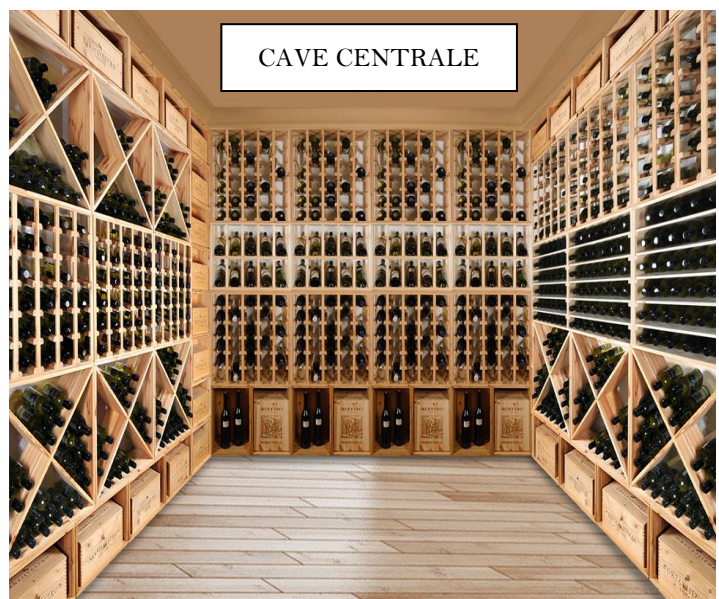
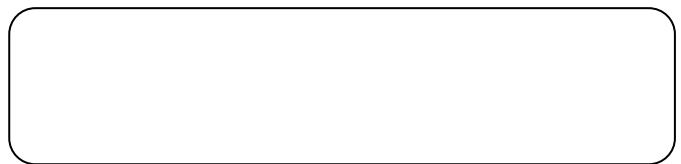
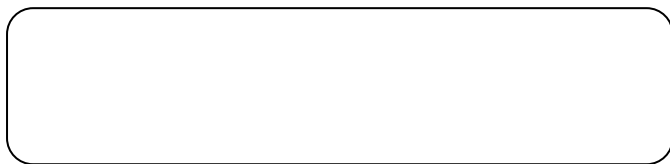
Document 3

SARL RABS Restaurant Les Rives du gave 35, route de l'Adour, 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle Tel. 05 59 26 54 56		BON DE COMMANDE 		DÉLICIES VINS ET FROMAGES 47 rue de la Passerelle 64100 BAYONNE Tel. 05 59 73 12 00	
Dénomination des produits	Unité	À commander (Prestation)			
A.O.P. Ossau Iraty	Kg	1,5			
A.O.P. Chabichou du Poitou	Kg	0,5			
A.O.P. Bleu d'Auvergne	Kg	0,5			
A.O.P. Rocamadour	Kg	1			
A.O.P. Cantal	Kg	0,5			
A.O.P. Beurre Charentes-Poitou	Kg	0,5			
Noix du Périgord	Kg	1,5			
Pomme du Limousin	Pièce	10			
A.O.P. Chasselas de Moissac	Kg	1			
Pain de campagne	Kg	3			
A.O.C. Pessac-Léognan	Bouteille	2			
A.O.C. Sauternes	Bouteille	2			

Consigne 2 :

Vous venez de contrôler le bon de livraison.

Stocker les denrées livrées « **document 3** » dans les zones de stockages appropriées en attendant l'animation autour des fromages « **annexe 4** ».





RETENIR

Compétences professionnelles :

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Compétence 2 - Collecter les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.

Travail demandé :

- ✓ TD 1 – Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks.
- ✓ TD 2 – Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.
- ✓ TD 4 - Participer aux opérations d'inventaire.
- ✓ TD 5 - Prendre connaissance des documents liés aux prestations.

Savoirs associés :

Thème 3 – Les fournisseurs.

Thème 5 – Les stocks et les approvisionnements.

Thème 10 - Les supports et les documents liés aux prestations.

Connaissances à acquérir : « Je suis capable de » :

- ✓ Calculer les besoins en matières premières pour une prestation donnée.
- ✓ Renseigner le bon de commande pour le fournisseur.
- ✓ Réceptionner et stocker les marchandises.

Critères et indicateurs de performance :

- ✓ Identification des besoins en marchandises.
- ✓ Conformité du bon de commande et des éléments indispensables : appellations, unités, quantités, des produits, signature.
- ✓ Vérification entre les bons de commande et de livraison lors de la réception des marchandises : comparaison quantitatives et qualitatives.
- ✓ Respect des étapes du circuit d'approvisionnement et stockage des marchandises en respectant les normes professionnelles.



Les approvisionnements

Le calcul des besoins

Un établissement de restauration doit mettre en place une procédure pour s'approvisionner en marchandises.

- Contrôler _____ régulièrement (gestion des stocks) => Document : Fiche de stock.
- Réaliser des _____ (noms des produits et quantités). => Document : Fiche inventaire.
- Tenir à jour un document informatique des entrées et des sorties _____.
- Prendre en charge la _____ (lieu, nombre de clients, horaires et contraintes).
- Prévoir les _____ en denrées et produits auprès du fournisseur.

La passation des commandes

Il est nécessaire de passer une commande auprès d'un fournisseur, lorsque les stocks de l'entreprise sont insuffisants ou une demande de prestation.

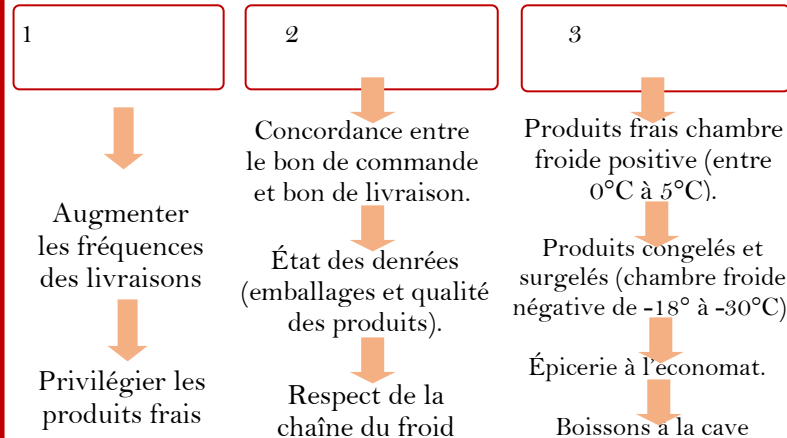
- Compléter le _____ en fonction des besoins calculés des stocks et l'envoyer au fournisseur.

Des informations obligatoires doivent apparaître sur le bon de commande :

- Les noms, adresse et coordonnées du destinataire et de l'expéditeur.
- La _____ des produits.
- Les _____ et les _____.
- La signature.

La réception et le stockage des marchandises

La réception des marchandises est un moment important puisqu'elle est destinée à une prestation de service et donc à des clients.

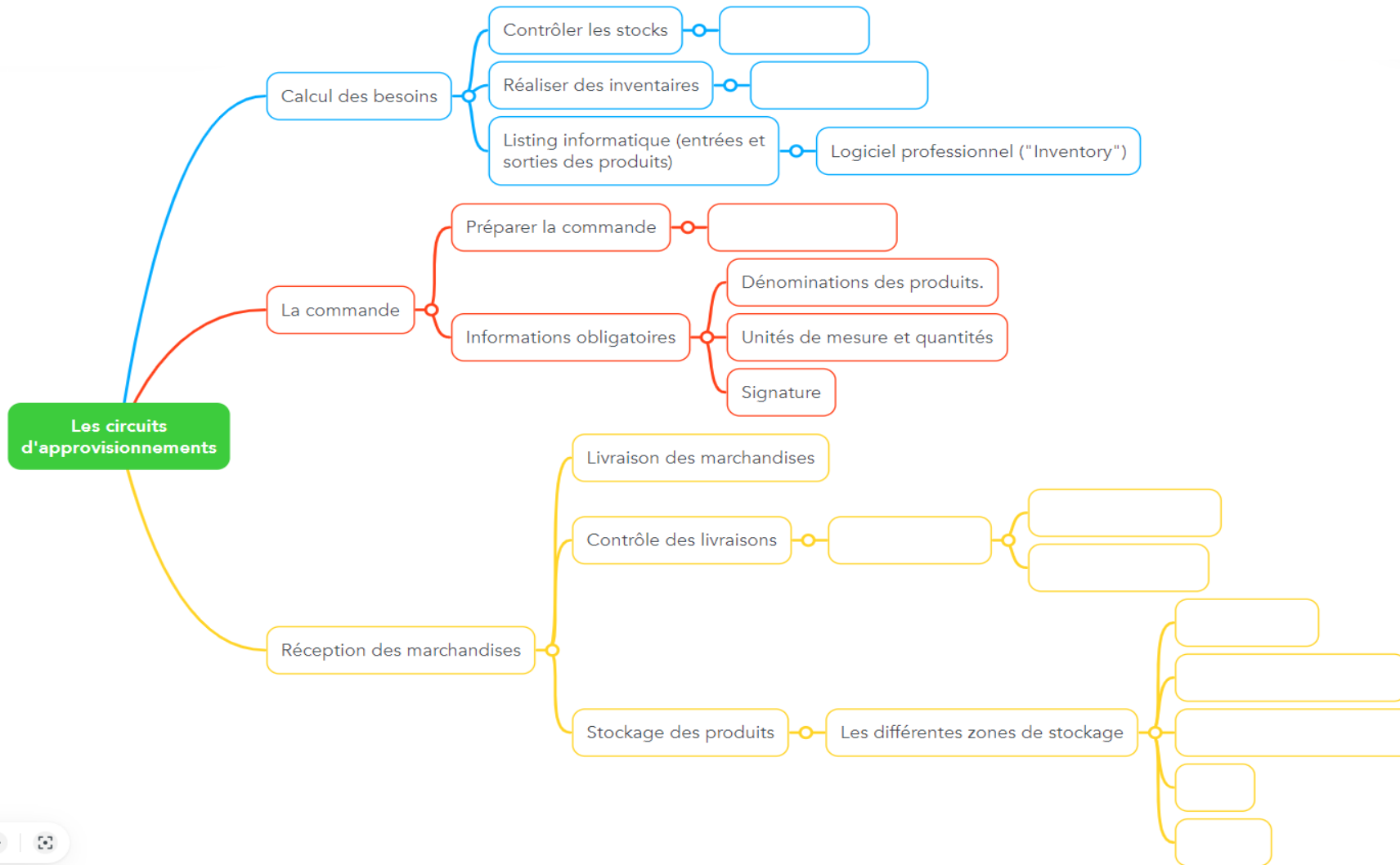




Activité : Les circuits d'approvisionnement :

Consigne :

Pour faciliter l'approvisionnement en marchandises de son établissement, monsieur et madame Ithurria vous donnent la responsabilité de finaliser la procédure créée sur les approvisionnements. Nommer les documents professionnels nécessaires aux opérations « **annexe 5** ».





AUTO-ÉVALUATION

« L'auto-évaluation demande aux élèves de réfléchir à leur propre travail et de juger leur performance par rapport aux critères d'évaluation ».

L'auto-évaluation est un processus de contrôle qui permet à l'élève de prendre conscience de ses acquis et des difficultés rencontrées et de découvrir par lui-même les moyens de progresser.





Il est primordial de pouvoir se positionner grâce à l'auto-évaluation afin d'avoir une vision globale de l'acquisition de ses apprentissages.

Grille d'auto-positionnement

Compétences professionnelles ciblées :

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Compétence 2 - Collecter les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.

Critères d'évaluation	 Insuffisant	 Fragile	 Satisfaisant	 Très bien
Identification des besoins en marchandises.				
Conformité du bon de commande et des éléments indispensables : appellations, unités, quantités, des produits et signature.				
Vérification entre les bons de commande et de livraison lors de la réception des marchandises : comparaison quantitatives et qualitatives.				
Respect des étapes du circuit d'approvisionnement et stockage des marchandises en respectant les normes professionnelles.				

Bilan de la séance :

<u>Mes impressions sur la séance :</u>	<u>Mes difficultés :</u>
--	--------------------------