

Les approvisionnements

Définition

Dans une entreprise, s'approvisionner consiste à se procurer auprès des fournisseurs les éléments nécessaires à son bon fonctionnement. En restauration, on distingue principalement les denrées périssables ou non et les autres produits (entretien, vaisselle).

1. Le circuit des approvisionnements

Le circuit des approvisionnements se décompose en plusieurs étapes :

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. prévoir les besoins | 4. réceptionner et vérifier |
| 2. rechercher les fournisseurs | la conformité de la livraison |
| 3. passer les commandes | 5. stocker et délivrer les produits |
| | 6. gérer les stocks |

2. L'organisation des approvisionnements en cuisine

En fonction de la taille de l'entreprise, les tâches vont être réparties différemment. Dans des structures de petite taille, c'est le chef qui assume l'ensemble des opérations d'approvisionnement. Dans des unités plus importantes, il existe des services d'achats.

Qui	Comment	Étapes
Le chef de cuisine	Fiche technique de fabrication	Estime les besoins en quantité et en qualité
Le chef de cuisine ou le responsable du service achats	Bon de commande	Choisit les fournisseurs Passe commande auprès des fournisseurs
Le chef de cuisine, le second ou le chef de partie ou l'économiste	Bon de livraison	Réceptionne et contrôle les livraisons, gère les produits (stockage)

3. La fiche technique

a. Définition


En cuisine, la fiche technique est un document décrivant l'ensemble des actions et des moyens à mettre en œuvre pour la réalisation d'un plat. La fiche technique est un outil de gestion de la production permettant de :

- prévoir et quantifier les besoins en denrées ;
- connaître précisément le coût de revient à la portion ;
- suivre un mode de fabrication prédéfini à travers les phases techniques essentielles.

b. Structure

Éléments obligatoires :
- Nom du plat
- Nombre de portions
- Ingrédients
- Quantités (grammages) et unités commerciales
- Progression de la recette : étape par étape

Éléments facultatifs :
- Prix unitaire des denrées
- Coût de la matière par portion
- Matériel utilisé
- Temps de réalisation et de cuisson
- Photo du plat et descriptif commercial
- Prix de vente et conseils de dressage
- Les points critiques HACCP

Chou chantilly					 8 portions
Descriptif Pâtisserie réalisée à partir de pâte à choux cuite au four et garnie de crème chantilly puis saupoudrée de sucre glace					
Phases techniques essentielles	Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix de revient
1. Réaliser une pâte à choux. 2. Coucher, dorer et cuire les choux (30 minutes à 200 °C). 3. Confectionner la crème chantilly. 4. Garnir les choux. 5. Saupoudrer de sucre glace et dresser sur un plat rond et papier dentelle.	PÂTE À CHOUX				
	eau	L	0,25	0,00 €	0,00 €
	œufs entiers	pièce	4	0,15 €	0,60 €
	farine	kg	0,125	0,70 €	0,90 €
	beurre	kg	0,080	4,20 €	0,34 €
	sucres	kg	0,010	1,80 €	0,02 €
	sel	kg	0,05	0,37 €	0,02 €
	CHANTILLY				
	crème fleurette	L	0,60	3,20 €	1,92 €
	sucres glace	kg	0,040	2,80 €	0,11 €
	vanille liquide	L	PM	7,70 €	0,00 €
	DORURE				
	œuf	pièce	1	0,15 €	0,15 €
	FINITION				
	sucres glace	kg	0,020	2,80 €	0,06 €
				TOTAL	4,12 €
				Prix/portion	0,515 €



HACCP : Les points à risques : crème contaminée : se laver les mains avant et après le cassage des œufs.
 Les mesures préventives : utiliser une crème stérilisée UHT.
 Nettoyage du matériel.

4. La feuille de marché

a. Définition

La feuille de marché est un document récapitulatif permettant de recenser les denrées à commander en tenant compte des stocks et des besoins.

b. Structure

Famille de produits	U	Qté	Famille de produits	U	Qté	Famille de produits	U	Qté
BOUCHERIE/VOLAILLE			POISSONNERIE			CHARCUTERIE		
Poulet 1,2 kg	p	10	Soles portion	p	10	Jambon	kg	2
Magret de canard	kg	3	Bars	kg	2	ÉPICERIE		
BOUCHERIE/VOLAILLE			SURGELÉS			Sel	kg	1
Crème fluide	L	5	Haricots verts	kg	3,500	FRUITS/LÉGUMES		
Beurre	kg	1,500	CAVE			Tomates	kg	3,500
			Cognac	L	2			

5. Le bon de commande

a. Définition

Le bon de commande est un document contractuel par lequel l'entreprise fait acte de commande auprès d'un fournisseur et s'engage à payer les marchandises commandées.

b. Structure

Restaurant « Le canapé », place de l'église, 91 Gif-sur-Yvette						
Date commande : 08/10/2010 Date de livraison : 12/10/ 2010					Fournisseur : Verts pâturages Marché de Rungis	
Désignation	U	Quantité	Prix unitaire	Montant HT	TVA 5,5 %	Montant TTC
Beurre	kg	4	4,50	18,00	0,99	18,99 €
Lait UHT ½ écrémé	L	12	0,8	9,60	0,53	10,03 €
TOTAL				27,60	1,52	29,02 €

6. Le bon de livraison - La facture

a. Définition

Le bon de livraison est remis à la livraison contre signature. Il est établi par le fournisseur en trois exemplaires. Il doit correspondre exactement à la nature et à la quantité des marchandises livrées. Des contrôles qualitatifs (état des emballages, DLC/DLUO, température des produits et des véhicules de transport) et quantitatifs (nombre, poids, conformité par rapport à la commande) sont effectués par le réceptionnaire.

Le bon de livraison fait souvent office de facture.

b. Structure

Verts pâturages Marché de Rungis – Allée 7 01 43 44 45 46					Adresse de livraison : Restaurant « Le canapé », place de l'église, 91 Gif-sur-Yvette	
Date commande : 08/10/2010		Bon de livraison faisant office de facture			N° 214-156	
Date de livraison : 12/10/ 2010						
Désignation	U	Quantité	Prix unitaire	Montant HT	TVA 5,5 %	Montant TTC
Beurre	kg	4	4,50	18,00	0,99	18,99 €
Lait UHT ½ écrémé	L	12	0,8	9,60	0,53	10,13 €
Cachet de l'entreprise et signature			TOTAL	27,60	1,52	29,12 €

7. Le bon de sortie

a. Définition

Ce document est rédigé par le service demandeur (cuisine, restaurant, bar) pour la délivrance des marchandises. Il permet de gérer les stocks et de prévoir le réapprovisionnement.

b. Structure

SERVICE : Cuisine				Date :
Famille de produits	Unité	Quantité demandée	Quantité délivrée	Observations
BOUCHERIE/VOLAILLE				
Poulet 1,2 kg	p	2	2	
Pavé de rumsteack 180 g	p	14	12	Rupture de stock
BOF				
Crème fluide	L	5	5	
Beurre	kg	0,500	0,500	
Émargement Nom : Prénom : Signature :			Contrôle économat Cachet et signature	

De plus en plus, l'ensemble des opérations d'approvisionnement et de gestion des stocks est assuré par des logiciels informatisés. Cela permet de limiter les risques d'erreurs et d'alléger la charge de travail des personnels.