

THEME 6 : ORGANISER LES OPERATIONS D'APPROVISIONNEMENT ET DE STOCKAGE

- Bac Pro « Cuisine » Organisation et production culinaire

C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs (niveau 1 : les bons de commande et bons de livraison)

-Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception ...)

C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs (niveau 1 : les bons de commande et bons de livraison)

Pôles communs :

C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement

C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)

C4-2.3 Stocker les produits



Rappel du contexte professionnel

La découverte de la restauration au lycée hôtelier : Vous entrez en classe de seconde BAC PRO MRH, au lycée des métiers de la restauration de Mazamet. Vous découvrez le secteur et les métiers de la restauration. Le lycée compte deux restaurants d'application ouverts à la clientèle, où vous passerez toutes les semaines et un self-service destiné aux élèves, personnels enseignants et de direction. Cela représente en moyenne 260 couverts par service le midi et 180 le soir.

Situation Professionnelle :

La semaine dernière, vous avez pu constater un changement de dernière minute sur l'entrée du menu du jour. En effet, était initialement prévu une terrine de poisson servie avec un aïoli, qui fut remplacée par un assortiment de terrines de campagne. Vos enseignants vous invitent à passer une matinée au "Magasin", afin de comprendre le cheminement des marchandises, dès l'arrivée de celles-ci dans les locaux de l'établissement, jusqu'au service des « élèves clients ». Nous allons tenter de comprendre les étapes de l'approvisionnement pour éviter que ce type d'erreurs ne se reproduisent. Mme Bideault, la magasinnière en chef, vous accueille et vous fait découvrir son activité quotidienne.



Classe entière



½ classe



Travail de groupe



Documents

I) ATELIER « COMMERCIALISATION ET SERVICES »



Votre enseignant souhaite vous sensibiliser à l'approvisionnement des matières premières et des boissons que vous utilisez lors de vos séances de travaux pratiques. Vous allez découvrir le stockage, le cheminement, les documents nécessaires qui accompagnent les chariots que vous récupérez le matin, avant de débiter votre TP.

MISSION 1 : Stocker Les boissons commercialisées au restaurant



Votre enseignant vous fait visiter le local où sont stockées toutes les boissons commercialisées par l'établissement. Vous souhaitez en savoir plus et voir les trésors que cette pièce renferme.

Activité 1 : Représentez sous forme de plan, l'implantation de la cave centrale en complétant le schéma ci-dessous.



Activité 2 : Tout au long de la découverte de cette pièce, vous faites des observations. A l'aide du plan réalisé et de vos notes, répondez aux questions suivantes.

1. Quelle est la température constatée à l'intérieur de cette pièce ? A partir de vos connaissances, tentez d'expliquer pourquoi ?

.....

.....

2. Comment sont rangées les bouteilles de vin ?

.....

.....

.....

3. Pourquoi les bouteilles de vins sont rangées différemment des autres boissons stockées dans cette pièce ?

.....

.....

.....

MISSION 2 : Comprendre le processus « commande-livraison-facturation »

Vous souhaitez comprendre comment et à l'aide de quels documents, sont acheminées les marchandises jusqu'à votre atelier de travaux pratiques. Vous remarquez que Mme X manipule et annote très souvent des documents papiers. Elle vous met à disposition trois documents concernant un **achat de vins** de votre fournisseur habituel : le Domaine de Barroubio.

Activité1 : A partir de la livraison de vins et des documents mis à disposition, Mme BX vous charge de réceptionner et contrôler la livraison. Vous remplirez les bulles présentes autour des trois documents ci-dessous et répondrez aux questions suivantes.

 **DOCUMENT 1, 2 et 3: Documents commerciaux concernant une livraison de vins :**

MAIL



Qui passe la commande ?

Nom du document utilisé :

à : Sté Domaine de Barroubio (Mme Durand) le 25 Novembre 2020
Mail : barroubio@barroubio.fr

Domaine de Barroubio

Raymond Miquel - Hameau de Barroubio - 34360 Saint-Jean de Minervois
04 67 38 14 06 - barroubio@barroubio.fr - www.barroubio.fr

ADRESSE DE FACTURATION

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Tél : _____ Fax : _____
Courriel : _____

AOC Muscat de Saint-Jean de Minervois - AOC Minervois - IGP

B O N D E C O M M A N D E

Tarifs 2020	Cuvée	Millésime	Contenant	Prix unitaire TTC	Quantité
Muscat St Jean de Minervois	Etiquette noire	2019	75cl	10,50 €	
Muscat St Jean de Minervois	Dieuvaille	2017	75cl	13,00 €	
Muscat St Jean de Minervois	Cuvée bleue	2018	50cl	9,00 €	
Minervois rouge	Tradition	2018	75cl	6,50 €	
Minervois rouge	Marie Thérèse	2018	75cl	12,00 €	
Minervois rouge	Jean Miquel	2017	75cl	10,00 €	
Minervois rouge	Les Cresses	2018	75cl	20,00 €	
Minervois rouge	Les Cresses	2017/2018	150cl	40,00 €	
Minervois rosé	Rosé	2019	75cl	6,50 €	
IGP Oc blanc	Le P'tit dernier	2019	75cl	8,00 €	
IGP Oc blanc	Muscat Sec	2019	75cl	6,50 €	
Vin de liqueur	Cartagène		50cl	12,00 €	

Domaine de Barroubio

Raymond Miquel - Hameau de Barroubio - 34360 Saint-Jean de Minervois
04 67 38 14 06 - barroubio@barroubio.fr - www.barroubio.fr

ADRESSE DE FACTURATION

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Tél : _____ Fax : _____
Courriel : _____

AOC Muscat de Saint-Jean de Minervois - AOC Minervois - IGP

Le 02/12/2020

BON DE LIVRAISON N°12

	Cuvée	Millésime	Contenant	Prix unitaire TTC	Quantité
Muscat St Jean de Minervois	Etiquette noire	2019	75cl	10,50 €	
Muscat St Jean de Minervois	Dieuvaille	2017	75cl	13,00 €	
Muscat St Jean de Minervois	Cuvée bleue	2018	50cl	9,00 €	
Minervois rouge	Tradition	2018	75cl	6,50 €	
Minervois rouge	Marie Thérèse	2018	75cl	12,00 €	
Minervois rouge	Jean Miquel	2017	75cl	10,00 €	
Minervois rouge	Les Cresses	2018	75cl	20,00 €	
Minervois rouge	Les Cresses	2017/2018	150cl	40,00 €	
Minervois rosé	Rosé	2019	75cl	6,50 €	
IGP Oc blanc	Le P'tit dernier	2019	75cl	8,00 €	
IGP Oc blanc	Muscat Sec	2019	75cl	6,50 €	
Vin de liqueur	Cartagène		50cl	12,00 €	

Signature du client et observations :

Signature du livreur

Qui réceptionne ?

Anomalies constatées :

Domaine de Barroubio

Raymond Miquel - Hameau de Barroubio - 34360 Saint-Jean de Minervois
04 67 38 14 06 - barroubio@barroubio.fr - www.barroubio.fr

ADRESSE DE FACTURATION

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Tél : _____ Fax : _____
Courriel : _____

AOC Muscat de Saint-Jean de Minervois - AOC Minervois - IGP Pays d'Oc

Le 05/12/2020

FACTURE N°12

Tarifs 2020	Cuvée	Millésime	Contenant	Prix unitaire TTC	Quantité	Total HT
Muscat St Jean de Minervois	Etiquette noire	2019	75cl	10,50 €		
Muscat St Jean de Minervois	Dieuvaille	2017	75cl	13,00 €		
Muscat St Jean de Minervois	Cuvée bleue	2018	50cl	9,00 €		
Minervois rouge	Tradition	2018	75cl	6,50 €		
Minervois rouge	Marie Thérèse	2018	75cl	12,00 €		
Minervois rouge	Jean Miquel	2017	75cl	10,00 €		
Minervois rouge	Les Cresses	2018	75cl	20,00 €		
Minervois rouge	Les Cresses	2017/2018	150cl	40,00 €		
Minervois rosé	Rosé	2019	75cl	6,50 €		
IGP Oc blanc	Le P'tit dernier	2019	75cl	8,00 €		
IGP Oc blanc	Muscat Sec	2019	75cl	6,50 €		
Vin de liqueur	Cartagène		50cl	12,00 €		

Frais de port

TOTAL HT

Total TTC

Tarifs d'expédition : Port pour 12 Bouteilles : 19€ - pour 36 Bouteilles : 0,76€ par bouteille - pour 60 Bouteilles : Franco de port

En cas d'expédition, nos colis sont réservés vis-à-vis de ce transport

de faire toutes

Nom du document :

Anomalies constatées :

MISSION 3 : Identifier les documents utilisés à l'intérieur de l'entreprise

Chaque semaine, vous recevez des matières premières pour réaliser un cocktail, ou produire le menu d'un jour. Vous souhaitez comprendre comment et à l'aide de quel document, sont acheminées les marchandises commandées par vos professeurs, jusqu'à votre atelier de travaux pratiques. Par la même occasion vous contrôlerez le contenu du chariot de marchandise associé à ce document.

 **Document d'approvisionnement utilisé en interne : « Bon de sortie »**

Doc bon de sortie

Activité 1 : Après analyse de ce document, entourez les informations importantes présentes sur ce document. Quelle est l'utilité de ce document intitulé « Bon de sortie » ?

.....

.....

Activité 2 : Contrôlez le contenu du chariot, avec le « bon de sortie » correspondant. Listez ci-dessous les anomalies que vous observez.

.....

.....

.....

Activité 3 : En cas d'erreurs (absence, manque ou erreur sur le produit mis à disposition), quelles sont d'après vous les consignes à suivre ?

.....

.....

.....

II) ATELIER « CUISINE »



Mme Bideault vous propose une visite de l'ensemble de sa zone de travail que nous appelons le magasin ou l'économat central. Muni de votre document de travail, vous réaliserez les activités suivantes et prendrez les notes que vous jugerez utiles à retenir.

MISSION 1 : Identifier les différentes zones de réception et de stockage des marchandises

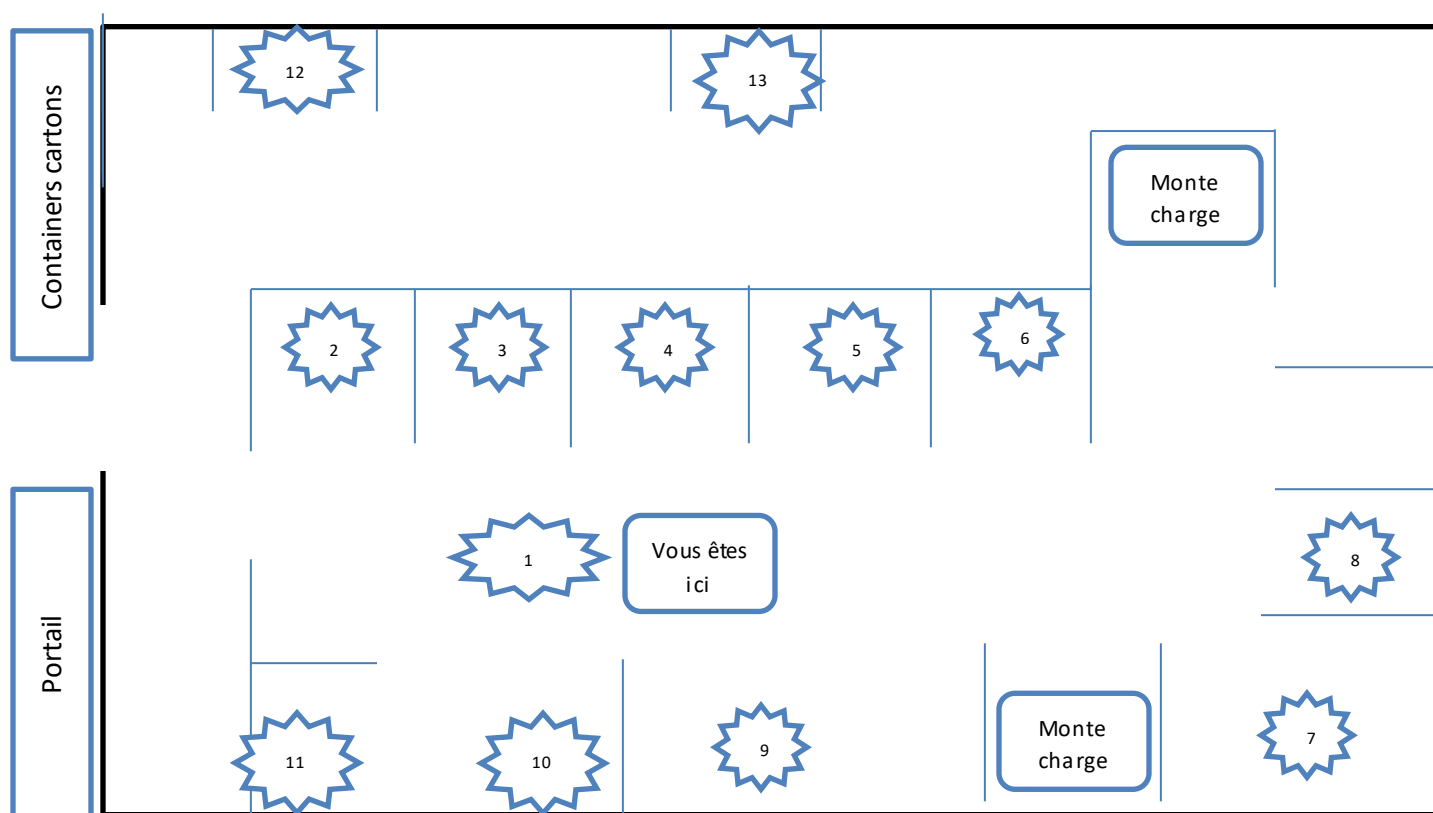


Activité1 : A partir du plan vierge ci-dessous, complétez sous forme de schéma illustré, les différentes zones où cheminent les marchandises dès leur arrivée. Pour cela vous noterez

- le nom et la température affichée de la zone de stockage
- le matériel présent dans les différentes zones
- Vous illustrerez par des flèches le circuit des produits livrés).

Dans un deuxième temps, vous répondrez aux questions suivantes

Document 1 : Plan du Magasin ou Economat central



1. D'après vous quels sont les risques de stocker une denrée alimentaire au mauvais endroit ?

.....

.....

.....

2. Vous observez que le local « produits d'entretien » et la " « cave centrale », sont isolés par rapport aux autres zones de stockage. Réfléchissez en groupe et essayez de déterminer pourquoi. Justifiez votre réponse ?

.....

.....

MISSION 2 : Identifier les étapes et les points clés d'une livraison de marchandises

Durant la matinée, Mme Bideault est amenée à réceptionner une livraison de produits frais. Vous observez la situation très attentivement en vue de comprendre les points importants à respecter et comprendre le pourquoi de ces points de vigilance.

Activité 1 : Vous observez Mme Bideault qui réceptionne une livraison et vous listez les étapes clés en remplissant le schéma ci-dessous (voir exemple)

ETAPES	- Action réalisée, justification - Document ou matériel utilisé

Activité 2 : A l'occasion de l'étape 3 du schéma précédent (contrôles et vérification de la livraison), vous observez que Mme X est très attentive. A partir des trois illustrations ci-dessous et de vos observations, listez en détail les contrôles qu'elle a effectué, avant de laisser repartir le livreur.



Activité 3 : Une fois les contrôles effectués, vous observez que Mme Bideaut signe un document donné par le livreur et en conserve un exemplaire. A partir de vos observations répondez aux questions suivantes.

1. Quel est le nom de ce document ?
2. Pourquoi Mme Bideaut doit signer ce document avant le départ du livreur ?
.....
.....
.....
.....
.....

MISSION 3 : Identifier les critères de choix d'un fournisseur

Le lycée hôtelier a deux fournisseurs de poissons et produits dérivés à base de poissons. Une poissonnerie familiale de Castres et le fournisseur dédié aux professionnels du secteur la société Méricq.

Activité 1 : A partir des deux fichiers fournisseurs ci-dessous, relevez et entourez les informations qui vous paraissent importantes pour faire un choix et donc s'approvisionner chez l'un ou chez l'autre.

Fournisseurs produits de la mer	Poissonnerie Castraise	Société Méricq
N°SIRET	125669E2178	138669B2256
Adresse	15 rue Saint Exupéry 81100 CASTRES Magasin ouvert du Mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h	Zone industrielle du Passage 47000 AGEN
Types de produits vendus	Tous types de poissons Crustacés Coquillages Produits traiteurs à base de poissons	Tous types de poissons Crustacés Coquillages Produits traiteurs à base de poissons
Zones de pêche d'approvisionnement	Poissons venant de la criée de Sète (34)	Poissons venant de la criée de la Rochelle (17), de Sète (34)
Délai de passage de commande	7 jours avant la livraison	48 h maximum avant la livraison
Modalité de passage de commande	Par téléphone, Par fax	Mail
Conditions de livraison	Pas de livraison possible, marchandises à retirer sur place	Livraison du Mardi au Vendredi Franco de port à partir de 100€ de commande
Extraits du tarif 2020	Saumon filet 1.25 Norvège 12.5€/kg Dorade grise Portion 250gr 8.90€/kg Rouget Portion 200-300gr 13.70€/kg Terrine de poissons 1.5kg 14.70€/kg	Saumon filet 1.25 Norvège 10.5€/kg Dorade grise Portion 250gr 9.90€/kg Rouget Portion 200-300gr 11.70€/kg Terrine de poissons 1.5kg 12.70€/kg
Autres informations		Possibilité d'avoir du poisson d'élevage issu de l'agriculture biologique Possibilité d'avoir du poisson sauvage issu de la pêche durable

Activité 2 : A partir des informations relevées dans l'exercice précédent, vous allez tenter de proposer un choix de fournisseur pour la terrine de poissons. Vous justifierez vos réponses.

.....

.....

.....

.....

.....

SYNTHESE DE L'ATELIER « CUISINE et COMMERCIALISATION ET SERVICES »

