



# Vérification livraison vrac, sec et non food

<u>Quand ?</u> À réception d'une livraison	<u>Qui ?</u> 2 ou 4 personnes	<u>Où ?</u> Garage
---	----------------------------------	-----------------------

## La vérification, pourquoi est-ce important ?

- Aider la **comptabilité**, ce sont aussi des coopérateurs !
- **Ne pas payer des produits que l'on a pas reçu**
- Garantir la **sécurité alimentaire** et la **qualité**
- Avoir des **stocks corrects** et ainsi éviter les ruptures de stocks !

Le contrôle à réception est le moment où les produits « changent de mains » physiquement et que BEES prend la responsabilité des marchandises

## Concrètement, lors d'une vérification je fais quoi ?

- Contrôler les quantités et la qualité des produits entrants

## À l'arrivée d'un fournisseur/livreur :

- Récupérer le **Bon de Livraison** (BL)  
Le bon de livraison correspond à ce que le fournisseur va nous facturer
- Rendre** au livreur ce qu'il doit reprendre :
  - Palette Europal
  - Bac vert
  - Consigne



Avant la mise en rayon et le stockage → **Contrôler la marchandise** (= Vérifier la **nature**, la **qualité**, la **quantité** de la marchandise par rapport au bon de livraison) :

- Vérifier** les quantités au niveau du garage
- Noter** les quantités reçues sur le BL :
  - Si quantité reçue = quantité sur le BL:

Noter **V**

Si quantité reçue ≠ quantité sur le BL  
Noter la **quantité réellement reçue**



Ingrédient	Référence	Fournisseur	Coût unitaire	Quantité	Sous
Metro					
Carotte botte		Metro	0.912 €/ unité	12.00	V
Champignons frais		Metro	1.340 €/ Kg	1.00 Kg	V
Colorant naturel patissier		Metro	0.112 €/ cl	10.00 cl	V
Coriandre		Metro	3.000 €/ unité	5.00	0
Courgette		Metro	2.667 €/ Kg	1.00 Kg	2
Farine		Metro	2.000 €/ kg	14.30 kg	10
Pâte briée		Metro	6.667 €/ kg	13.53 kg	V

## NE RIEN BARRER SUR LE BON

- Contrôler** la qualité (produit cassé, ...)
  - Noter la quantité de produits de mauvaises qualités sur le bon de livraison
  - Prévenir et donner le produit au salarié (pour qu'il puisse le comptabiliser dans les **pertes**) et faire une **réclamation** au fournisseur

## Après le contrôle de la livraison

- Rendre** le BL au salarié
- Informer** oralement le salarié sur les différences de quantité et les problèmes de qualité dans la livraison contrôlée
- Trier & ranger** les déchets (palette, cartons, plastiques).



## ET ENSUITE ?

- Mettre** les produits dans les rayons  
→ Demander la Procédure Réassort selon le produit spécifique
- Ranger** les produits dans les stocks  
→ Demander la Procédure Stockage & Rangement selon le produit spécifique

### **POINT D'ATTENTION ! (sécurité - hygiène)**



- S'assurer de travailler en sécurité et de ne pas empêcher le passage des autres coopérateurs
- Faire attention à ton dos dans la manipulation des charges lourdes en favorisant les chariots
- Ne pas déposer les produits au sol (obligation AFSCA)