



Vérification et mise en rayon pain

<u>Quand ?</u> Du lundi au samedi	<u>Qui ?</u> 2 personnes	<u>Où ?</u> Meuble à pain
--------------------------------------	-----------------------------	------------------------------

La vérification et la mise en rayon, pourquoi est-ce important ?

- Aider la comptabilité (ce sont aussi des coopérateurs !)
- **Ne pas payer des produits que l'on a pas reçu**

Concrètement, je fais quoi ?

- **Contrôler** les quantités et la qualité des produits entrants

Contrôle à Réception

- Se laver** les mains avant manipulation

Contrôler la marchandise (= Vérification de la **nature**, de la **qualité**, de la **quantité** de la marchandise par rapport au bon de livraison) :

- Noter** les quantités reçues sur le BL :

- Si quantité reçue = quantité sur le BL:

Noter **V**

- Si quantité reçue \neq quantité sur le BL

Noter la **quantité réellement reçue**

Ingrédient	Référence	Fournisseur	Coût unitaire	Quantité	
Metro					Sous
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	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 brisée		Metro	6.667 €/ kg	13.53 Kg	V

NE RIEN BARRER SUR LE BON

- Contrôler** la qualité (produit moche, mou, ...)

Mise en rayon du pain

- Ranger** les pains à leur place (image sur le meuble).
- Vérifier** que tous les pains aient bien une étiquette de prix et des codes-barres pour la caisse
- Rendre** le BL au salarié
- Informé** oralement le salarié sur les différences de quantité et les problèmes de qualité dans la livraison contrôlée
- Bien arranger les pains de la veille au coin promo. Faire la liste pour imprimer les étiquettes de prix.