



Vérification livraison frigo

<u>Quand ?</u> À réception	<u>Qui ?</u> 2 personnes	<u>Où ?</u> Chambre froide n°1
-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------------

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**
Bon de Livraison = Ce qui va nous être facturé !
- Garantir la **sécurité alimentaire** et la **qualité**

"Des livraisons bien vérifiées, ce sont stocks exacts, des commandes précises et donc des rayons remplis !"

Concrètement, je fais quoi ?

- Contrôler les quantités et la qualité des produits entrants
- Maintenir la **chaîne du froid**

Avant la mise en rayon frigo et le stockage → **Contrôler la marchandise**

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

Déplacer IMMÉDIATEMENT les produits en chambre froide 

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**

EXAMPLE

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 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 brisée		Metro	6.667 €/ kg	13.53 kg	V

NE RIEN BARRER SUR LE BON

- Contrôler** la qualité (produit cassé, DLC, Perte de poids)
Prévenir et donner le produit au salarié (pour qu'il puisse le comptabiliser dans les **pertes** du jour 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

Mise en rayon

- Préparer et sortir** **MAXIMUM** 2 bacs de la chambre froide n°1 sur le chariot
Pas plus ! Afin de **garantir la chaîne du froid** entre la chambre froide et le frigo
- Ranger** les nouveaux produits derrière ceux déjà présents
Pour garantir le **FIFO** → Le premier arrivé doit partir en premier
- Remplir** le rayon en respectant :
 - Le nombre de rangées que prend le produit (écrite sur l'étiquette)
ex : **F1 : 1** rangée allouée à ce produit
 - Les séparateurs entre les produits
- Présenter** le produit en suivant les règles du **Guide des bonnes pratiques de facing**
 - Faire face au client
 - Être au plus près du client
 - Ne pas surcharger le rayon (**ne pas les empiler**)

Stockage en chambre froide

Il faut **stocker** et ranger ce qui n'a pas pu être mis en rayon dans la chambre froide n°1 :

- Noter** ou entourer sur le carton : **DLC + Nom** du produit
- Ranger** les nouveaux produits derrière ceux déjà présents
(Afin de garantir le **FIFO** et éviter le gaspillage - Le premier arrivé est le premier à partir)
→ **RANGER LES PRODUITS SUR LES BONNES ÉTAGÈRES**

POINT D'ATTENTION ! (sécurité - hygiène)



- **Fermer la chambre froide à chaque étape !**
- **Laisser les produits le moins possible hors des frigos**
- 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)