



Vérification livraison F&L

Quand ? À chaque livraison	Qui ? 2 ou 4 personnes	Où ? Garage
--------------------------------------	----------------------------------	-----------------------

La vérification, pourquoi est-ce important ?

- **Ne pas payer des produits que l'on a pas reçu**
Bon de Livraison = Ce qui va nous être facturé !
- 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 la BEES prend la responsabilité des marchandises

Concrètement, je fais quoi ?

- Contrôler les quantités et la qualité des produits entrants
- Répartir les F&L vers le **rayon OU** vers le **stock**

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 (Palettes, bacs,...)
- Récupérer** les affichettes de Changement de Fournisseur

Contrôle à réception

Vérification de la **nature**, de la **qualité**, de la **quantité** de la marchandise par rapport au bon de livraison

- Vérifier** la livraison au niveau du garage
- Noter** sur les caisses : **Initiales fournisseur + Date + Produit**
- Contrôler** la qualité (produits moisissés, ...)
- 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	
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



Préparation avant la mise en rayon & le stockage

- Préparer** un chariot pour la mise en rayon et des plateaux roulants pour le stockage en Chambre Froide (CF)
- Répartir** les F&L sur le chariot ou les plateaux à partir du bon de livraison annotée de la répartition entre ce qui part en stock et ce qui part en rayon



R : À mettre en rayon

S : À mettre en stock

Changement Fournisseur (**CF**) : À mettre en stock avec une affichette

- Mettre** les **affichettes de Changement Fournisseur** en haut de la pile. Quand on remplit les rayons, elles nous permettent de savoir quand mettre à jour les caisses et les balances. Ca permet de vendre les F&L au bon prix.



Après le contrôle de la livraison & la préparation des chariots :

- Mettre** les produits **R** dans les rayons
→ Demander la **Procédure Réassort F&L**
- Ranger** les produits **S** & **CF** dans les stocks
→ Demander la **Procédure Stockage F&L**
- 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).

POINT D'ATTENTION ! (sécurité - hygiène)



- **Fermer la chambre froide à chaque étape !**
- **Laisser les produits le moins possible hors des frigos**
- Faire attention à ton dos dans la manipulation des charges lourdes en favorisant les chariots
- Ne pas déposer les produits au sol (obligation AFSCA)