

FONDAMENTAUX DE LA GESTION DES STOCKS

*Comprendre les concepts de base
et l'importance de la gestion des stocks
dans les métiers de bouche*

Définition des termes de base

Stock	Ensemble des produits et matières premières détenus par l'entreprise.
Inventaire	Processus de comptabilisation et d'évaluation des stocks disponibles.
Rupture de stock	Situation où un produit n'est plus disponible.
Surstock	Quantité excessive de produits en stock.
FIFO	First In, First Out : méthode où les produits les plus anciens sont utilisés en premier.
DLC	Date Limite de Consommation : date après laquelle un produit ne doit plus être consommé.
DDM	Date de Durabilité Minimale : date jusqu'à laquelle un produit conserve ses qualités spécifiques.

FONDAMENTAUX DE LA GESTION DES STOCKS

Bienvenue dans le premier chapitre de votre formation sur la gestion des stocks, spécialement conçue pour les métiers de bouche. Ce chapitre vous fournira une compréhension approfondie des concepts de base et de l'importance de la gestion des stocks dans votre domaine. Vous apprendrez à naviguer dans les défis uniques de la gestion des stocks alimentaires, tout en assurant la qualité et la sécurité des produits.

OBJECTIF DU CHAPITRE

L'objectif de ce chapitre est de vous aider à comprendre les concepts fondamentaux de la gestion des stocks et leur importance dans les métiers de bouche. En maîtrisant ces bases, vous serez mieux préparé à gérer efficacement les stocks de votre établissement.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE

À la fin de ce chapitre, vous serez capable de :

- **Définir** les termes clefs de la gestion des stocks : vous comprendrez les définitions essentielles qui vous permettront de communiquer efficacement et de gérer les stocks avec précision.
- **Expliquer** les objectifs principaux de la gestion des stocks : vous saurez comment assurer la disponibilité des produits, optimiser les coûts, minimiser les pertes et améliorer la rentabilité de votre établissement.
- **Identifier** les différents types de références stockées et leurs états : vous serez en mesure de différencier les produits périssables et non périssables, ainsi que de comprendre les implications de l'état des produits sur la gestion des stocks.
- **Appliquer** les techniques de stockage adaptées aux métiers de bouche : vous apprendrez à utiliser les techniques de stockage appropriées pour différents types de produits, garantissant ainsi leur qualité et leur sécurité.

Contenu du chapitre

Introduction à la gestion des stocks	12
Objectifs de la gestion des stocks	14
Types de références stockées	16
États des produits stockés.....	18
Techniques de stockage des métiers de bouche.....	20
Hygiène et sécurité alimentaire	22
Comparer valeur et quantité.....	24
Utilisation de la méthode ABC	26

TYPES DE RÉFÉRENCES STOCKÉES

EN RÉSUMÉ

La gestion des stocks distingue les produits périssables, comme les viandes et les légumes, nécessitant une réfrigération et une surveillance stricte des dates, des non périssables, comme les conserves et produits secs, qui demandent une gestion pour éviter le surstockage. Les boissons doivent être stockées à une température adéquate selon leur type, tandis que les produits d'épicerie sèche et consommables non alimentaires doivent être suivis pour garantir la qualité et éviter les ruptures de stock

Catégories de produits alimentaires



Produits secs



Produits carnés



Produits de la mer



Fruits



Légumes



Produits laitiers (BOF)



Boissons sans alcool



Bières



Vins



Spiritueux

PRODUITS PÉRISSABLES VS NON PÉRISSABLES

Dans la gestion des stocks, il est crucial de différencier les produits périssables des produits non périssables, car chacun présente des exigences spécifiques pour maintenir leur qualité et garantir la sécurité alimentaire. Les produits périssables, tels que les viandes fraîches, les produits laitiers comme le lait, ainsi que les fruits et légumes frais, ont une durée de vie limitée et sont sensibles aux variations de température. Leur stockage nécessite une réfrigération ou une congélation rigoureuse pour prévenir toute détérioration. À l'inverse, les produits non périssables, comme les conserves, les produits secs tels que le riz et les pâtes, ainsi que certains condiments et épices, peuvent être stockés pendant de longues périodes sans perte significative de qualité. Bien qu'ils soient moins sensibles aux variations de température, une gestion attentive reste nécessaire pour assurer leur bonne conservation.

AU PAIN DORÉ

Au Pain Doré est une boulangerie artisanale familiale située dans le centre-ville d'une ville moyenne. Fondée il y a trente ans par les parents de Sophie, l'actuelle propriétaire, la boulangerie est réputée pour la qualité de ses produits faits maison. Cependant, depuis quelques mois, Sophie fait face à des défis croissants dans la gestion de ses stocks.

La boulangerie propose une large gamme de produits, allant du pain traditionnel aux viennoiseries, en passant par les pâtisseries et les sandwiches pour le déjeuner. Sophie a remarqué une augmentation du gaspillage, particulièrement pour les produits frais comme les sandwiches et les pâtisseries. En même temps, elle a connu plusieurs ruptures de stock sur des ingrédients clés comme la farine bio et certains fruits secs, ce qui a entraîné des retards dans la production et des clients mécontents.

Sophie souhaite introduire une nouvelle gamme de produits sans gluten pour répondre à la demande croissante, mais elle hésite en raison des difficultés actuelles de gestion des stocks. Elle vous consulte pour l'aider à optimiser sa gestion des stocks et améliorer sa rentabilité.

Quel est le principal défi de Sophie ?

.....

Comment réduire le gaspillage des produits frais ?

.....

Comment gérer l'introduction de la gamme sans gluten ?

.....

Quel outil pour suivre les stocks ?

.....

Quelle stratégie pour les ingrédients saisonniers ?

.....

Comment améliorer la rotation des stocks ?

.....

Comment impliquer le personnel dans la gestion des stocks ?

.....

Quelle stratégie pour réduire les pertes ?

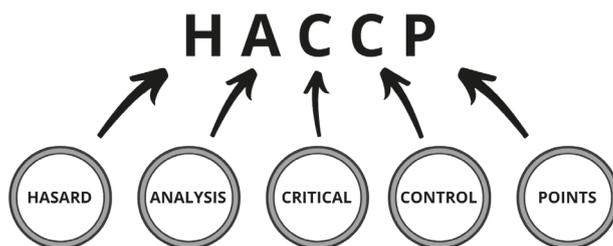
.....

PRINCIPES FONDAMENTAUX DU SYSTÈME HACCP

EN RÉSUMÉ

Le système HACCP est une méthode préventive de gestion de la sécurité alimentaire, visant à identifier et contrôler les dangers potentiels. Reposant sur sept principes, dont l'analyse des dangers et la surveillance des points critiques de contrôle (CCP), il garantit la sécurité des aliments via des actions correctives et une documentation rigoureuse. Appliqué à la gestion des stocks, il assure le suivi des paramètres critiques, comme la température et les dates de péremption, pour garantir la traçabilité et la conformité.

Composantes de la HACCP



Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise

DÉFINITION ET OBJECTIFS DU SYSTÈME HACCP

Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode systématique de gestion de la sécurité alimentaire qui se concentre sur la prévention des risques plutôt que sur la réaction après coup. Il s'agit d'une approche préventive visant à identifier, évaluer et contrôler les dangers significatifs pouvant affecter la sécurité des aliments. L'objectif principal du HACCP est de garantir que les produits alimentaires sont sûrs pour la consommation en évitant les risques.

Le système HACCP poursuit plusieurs objectifs clefs. Il cherche d'abord à identifier les dangers potentiels pour la sécurité alimentaire, qu'ils soient biologiques, chimiques ou physiques. Ensuite, il détermine les points critiques de contrôle (CCP), qui sont les étapes où des mesures de contrôle doivent être appliquées pour prévenir ou éliminer les dangers. Enfin, il met en place des actions correctives à appliquer lorsqu'une déviation par rapport aux critères établis est détectée, assurant ainsi une réponse appropriée aux problèmes.

LES SEPT PRINCIPES DU SYSTÈME HACCP

Le système HACCP repose sur sept principes fondamentaux, chacun étant crucial pour une gestion efficace de la sécurité alimentaire :

- Le premier principe est l'analyse des dangers, où l'on identifie les dangers potentiels à chaque étape de la chaîne de production, qu'ils soient biologiques, chimiques ou physiques.
- Le second principe consiste à déterminer les points critiques de contrôle (CCP), c'est-à-dire les étapes où des mesures de contrôle doivent être mises en place pour gérer ces dangers.
- Le troisième principe est l'établissement des limites critiques, qui sont les critères que chaque CCP doit respecter pour garantir la sécurité alimentaire, comme des températures de cuisson ou de stockage spécifiques.
- Le quatrième principe, la surveillance des CCP, implique la mise en place de procédures pour vérifier que les CCP respectent les limites critiques établies.
- Le cinquième principe, les actions correctives, définit les mesures à prendre lorsque la surveillance indique qu'un CCP n'est pas maîtrisé.
- Le sixième principe est la vérification, qui consiste à mettre en place des procédures pour s'assurer que le système HACCP fonctionne correctement, telles que les audits internes et les tests de laboratoire.
- Enfin, le septième principe concerne la documentation et les enregistrements, en tenant des registres détaillés de toutes les procédures, surveillances et actions correctives, assurant ainsi la traçabilité et la conformité aux normes.

APPLICATION DE LA HACCP À LA GESTION DES STOCKS

Appliquer la HACCP à la gestion des stocks implique plusieurs étapes essentielles. D'abord, identifiez les dangers potentiels comme la contamination bactérienne lors de la réception et du stockage. Déterminez les points critiques de contrôle, tels que la température de stockage pour les produits réfrigérés et surgelés. Établissez des limites critiques, par exemple, maintenir les produits surgelés à -18 °C. Surveillez régulièrement ces points à l'aide de contrôles de température et de vérifications des dates de péremption. En cas de non-conformité, appliquez des actions correctives, comme isoler des produits et vérifier leur sécurité. Enfin, effectuez des vérifications régulières et maintenez une documentation complète pour assurer la traçabilité et la conformité.

BRASSERIE

Une brasserie reçoit une livraison de légumes frais. Lors de la vérification, les tomates sont à 6 °C au lieu des 4 °C requis. Les emballages sont légèrement endommagés, mais les dates sont correctes. Le responsable isole les tomates, les signale dans un rapport et informe le fournisseur. Les tomates sont envoyées à un contrôle de sécurité. Les procédures de température sont renforcées pour éviter ce problème à l'avenir.

HACCP APPLIQUÉE AU STOCKAGE DES ALIMENTS

EN RÉSUMÉ

Le stockage approprié des aliments est essentiel pour préserver leur qualité et leur sécurité. Nous explorerons les règles spécifiques de stockage pour différents types de produits (secs, frais, surgelés), ainsi que la gestion cruciale des températures de stockage. Vous découvrirez les meilleures pratiques pour prévenir les contaminations croisées et apprendrez l'importance de la rotation des stocks selon les principes FIFO (First In, First Out). Ces connaissances vous permettront d'optimiser votre gestion des stocks tout en garantissant la sécurité alimentaire.

Fiche de relevé de température

Mois : Janvier _____

Année : 2025 _____

Zone : Cuisine prép _____

Jour / Unité	Chambre froide 1	Chambre froide 2	Timbre prépa 1	Timbre prépa 2	Signature
1	4°C	3°C	6°C	6.5°C	FA
2	3.8°C	3.2°C	5.9°C	6.1°C	MJ
3	4.2°C	3.5°C	6.2°C	6.4°C	MJ
4	4.1°C	3.3°C	6.1°C	6.3°C	RD
5					
6					

RÈGLES DE STOCKAGE PAR TYPE DE PRODUIT

Produits secs : les produits secs, tels que les céréales, les pâtes et les conserves, doivent être entreposés dans un environnement qui est non seulement frais et sec, mais également bien ventilé pour éviter l'accumulation d'humidité. La température idéale pour ce type de stockage se situe entre 10 °C et 21 °C, avec une humidité relative comprise entre 50 % et 60 %. Un entreposage sur des étagères surélevées est recommandé pour éviter tout contact avec le sol, ce qui peut entraîner une humidité accrue ou des contaminations. Assurez-vous également que les produits sont stockés dans des contenants hermétiques pour les protéger de l'humidité et des insectes.

Produits frais : les produits frais, tels que les viandes, les produits laitiers et les légumes, doivent être stockés dans des réfrigérateurs capables de maintenir une température constante entre 0 °C et 4 °C. Cette température est cruciale pour ralentir la croissance des bactéries et préserver la fraîcheur des produits. Il est important de séparer les différents types d'aliments pour éviter les contaminations croisées ;