

# LES APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES

---

## La rédaction d'une fiche technique de fabrication

Différentes fiches techniques de fabrication en restauration

### **Définition**

il s'agit d'un document descriptif, synthétiques et standardisée permettant de réaliser une préparation culinaire en respectant les objectifs de régularité de fabrication et de maîtriser les coûts de production.

Quel que soit l'exécutant la fiche technique de fabrication fermentées :

- de respecter les standards quantitatifs et qualitatifs de production
- De respecter les modes opératoires (techniques de préparation et de cuisson) :
- De respecter les standards de présentation.

Selon leur destination les fiches techniques ne comportent pas les mêmes indications.

### **Les fiches techniques de fabrication**

Elles permettent aux cuisiniers de réaliser des prestations standards et de maîtriser plus facilement les couts de production.

### **Les fiches techniques de commercialisation**

Elles permettent aux commerciaux et au personnel de la salle d'avoir une argumentation commerciale précise et efficace et de mettre en place les spécificités du service. (Matériels, vins d'accompagnement...)

### **Les fiches techniques de gestion et de production.**

Elles sont utilisées principalement par les responsables des approvisionnements pour commander les denrées avec précision et par les contrôleurs de gestion.

Contenu d'une fiche technique de base.

La fiche technique de fabrication est réalisée pour un seul plat. Elle présente sur une même feuille les indications suivantes :

- Identification
- Appellation
- Nombre de portions
- Liste des denrées nécessaires (classées par technique ou par famille de produit)
- Unité d'achat (kilo, litre, bouteille..)
- Quantités précises
- Prix unitaire hors taxes
- Cout matière total hors taxes
- Cout matière d'une portion hors taxes
- Photo du plat
- Technique de réalisation
- Matériel utilisé
- Temps de cuissons

Elle peut comporter des renseignements complémentaires :

- Coefficient multiplicateur et prix de vente
- Informations nutritionnelles, apports énergétiques

Avantages de l'utilisation des fiches techniques de fabrication :

Pour la salle	Pour la cuisine
<b>Au niveau de la clientèle :</b> c'est l'assurance de retrouver le même plat qu'elle a déjà apprécié auparavant.	<b>Au niveau du personnel de cuisine :</b> Elle offre la possibilité de réaliser à partir de standards préétablis des plats de qualité constante et conformes aux attentes de la clientèle. L'opportunité de travailler de manière rationnelle, organisée et structurée, la fiche technique étant une sorte de guide technique de bonne pratique ou d'aide-mémoire.
<b>Au niveau du service des approvisionnements et de gestion :</b> L'assurance de maîtriser les commandes L'assurance de respecter les couts prévisionnels, les couts de production et le prix de vente de la préparation.	

## Le contrôle quantitatif et qualitatif

### Le contrôle à la livraison :

- Il s'effectue dans des conditions d'hygiène stricte. Les produits sont comptés et pesés selon leur nature. Les bons de livraison sont comparés aux bons de commande. La qualité marchande est contrôlée : (couleur, odeur, fraîcheur, caractéristiques.)
- Les étiquettes, les températures réglementaires ainsi que les DLC et DLUO sont contrôlées. Les gros emballages primaires sont retirés. Les produits sont transvasés dans des récipients propres. Les récipients sont immédiatement couverts de film, la photocopie de l'étiquetage est agrafée.
- Les denrées périssables sont immédiatement placées en chambre froide.
- En cas de non-conformité, la marchandise est refusée et la procédure de réactivité appliquée.

### Le choix des produits :

Il résulte le plus souvent de l'élaboration d'un cahier des charges et de fiche descriptive de produit déterminé entre le restaurateur et les fournisseurs sollicités.

Exemple :

- Bar de ligne de la pointe de Bretagne de 600 gramme la pièce.
- Livraison trois fois par semaine, entre 7h17 heures 30 août pour les produits d'égale qualité, une mise en concurrence des deux plusieurs fournisseurs.

Le choix du fournisseur se décide en fonction de plusieurs critères :

- Proximité
- Qualité des produits, suivie, régularité des prix
- Sérieux, l'image du fournisseur
- Rapidité et périodicité des livraisons.
- Délais de paiement
- Fourniture du schéma de traçabilité, système de certifier.
- Respect de la réglementation en matière de produits phytosanitaires et de la fertilisation.
- Assurance de la mise en place de nouvelles en matière d'alerte sanitaire et rappel d'urgence et de remplacement du produit en cas de non-conformité.

Les restaurants importants ou appartenant à une chaîne volontaire font souvent appel à une centrale d'achat. Des produits référencés sont commandés par courrier électronique.

## **Les différents documents de gestion.**

### **La feuille de marché**

Il s'agit d'une liste exhaustive de tous les produits utilisés pour la réalisation des menus et de la carte. Cette liste alphabétique est classé par rubriques.(Boucherie, poissonnerie, charcuterie, volailles, fruits et légumes, BOF, épicerie, surgelés, boulangerie, cave, divers)

En fin de soirée, le chef ou son adjoint, relève les stocks existants. Selon les réservations, les stocks et les délais de livraison, il évalue les quantités à commander.

### **Les bons de commandes manuels**

En fonction des stocks figurant sur le relevé le chef rédige les bons de commande par fournisseur.

Selon l'importance de l'établissement, la commande peut être passée directement par téléphone ou par courrier électronique ou par fax

### **Le bon de livraison**

Rédigée par le fournisseur, il accompagne le produit livré. Il doit correspondre exactement à la livraison, au bon de commande et à la facture. Après contrôle, il est dirigé vers le service comptabilité.

### **Les bons de sorties**

Bons internes à l'établissement, ils servent à retirer de la marchandise dans les différents services (cave, économat, lingerie, etc)

### **Les bons de transfert**

Ils comportent entre autre, toutes les informations concernant le produit (nature, portions, date, heure, cout matière...) Ils sont rédigés lorsque l'établissement dispose de plusieurs lieux de fabrication et de distribution.

### **Les factures**

Elles permettent de comparer le qualitatif, le quantitatif et les prix pratiqués par rapport aux accords préalables et aux commandes passées. Elles permettent au chef de comparer ses couts prévisionnels et ses couts réels et de payer les fournisseurs.

Une règle impérative en restauration :  
Aucun mouvement de marchandise sans trace écrite.

D'où l'expression :

**« Rien sans Bon »**