

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.6

Le magasin

SEQUENCE 1

LE STOCK
LA GESTION DES STOCKS

DEFINITION

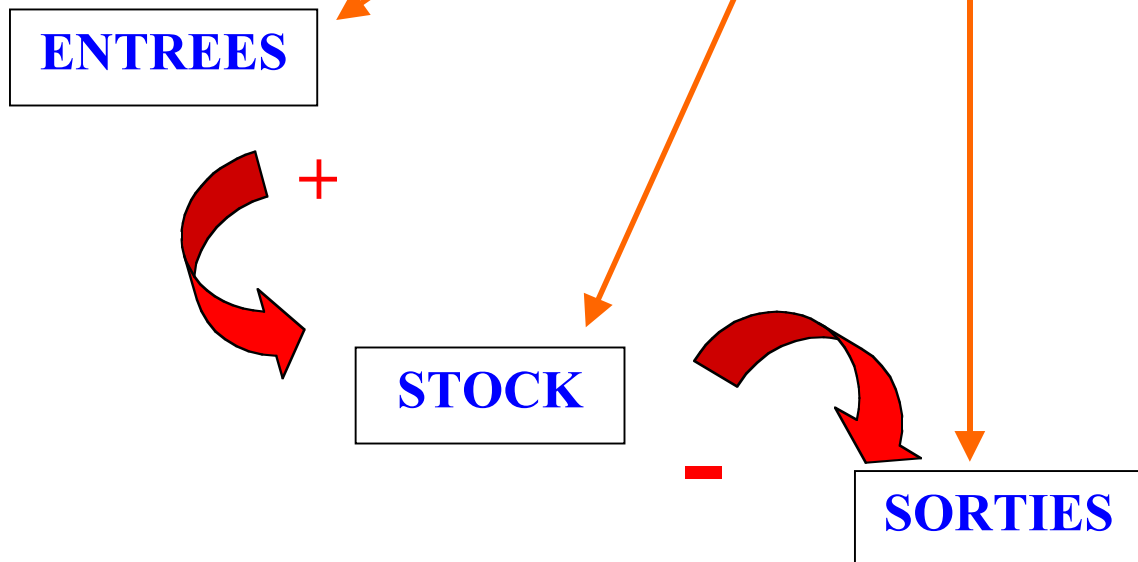
Le stock est une quantité de marchandises (denrées alimentaires et boissons) entreposées dans des locaux spécifiques (magasin, économat, dépense...), enregistrées sur des documents spécifiques et disponibles instantanément pour la fabrication en cuisine.

La gestion des stocks

Ce sont les moyens mis en œuvre pour maîtriser les mouvements de marchandises (=les FLUX) dans un magasin (*économat, réserve...*), c'est à dire :

- 1 - Contrôler les denrées livrées (=ENTREES)
- 2 - Contrôler les denrées utilisées en cuisine (=SORTIES)
- 3 - Contrôler les quantités restant en stock (=STOCK)

☞ Le stock est ce qui reste dans l'économat à un moment donné (*de la journée, du mois*).



La quantité des marchandises restant en stock est la conséquence de la maîtrise de ce qui a été commandé (BESOINS) par le gestionnaire ou par le chef à partir de son menu.

☞ Pour maîtriser le stock restant, on doit auparavant maîtriser ces mouvements - c'est-à-dire les contrôler - en quantité et les constater dans un document approprié (*Fiche de stock ou livre de stock*)

Le **CONTROLE** du **STOCK**

Au fur et à mesure que les marchandises (*denrées alimentaires, matière d'oeuvre, matières premières...*) entrent dans l'établissement, l'exactitude doit en être contrôlée (*Qualité et Quantité*) par rapport à celles qui ont été prévues et commandées (*cf. Gestion du Produit*) ; elles sont accompagnées par leur **BON de LIVRAISON** et/ou leur **FACTURE**.

➤ elles représentent les **ENTREES** en **STOCK**

Au fur et à mesure que les marchandises approvisionnent la cuisine ou le restaurant, l'exactitude doit en être contrôlée (*Qualité et quantité*) par rapport à celles qui ont été prévues (*cf. Gestion du Produit*) ; elles sont accompagnées par le **BON d'ECONOMAT** ou la **FEUILLE de SORTIES JOURNALIERES**.

➤ elles représentent les **SORTIES** de **STOCK**

Ces deux mouvements agissent directement sur les quantités restant à *un moment donné* dans le stock, en l'augmentant (*les ENTREES*) ou en le diminuant (*les SORTIES*).

➤ elles constituent le **STOCK RESTANT**

Le travail d'un cuisinier peut consister à **ENREGISTRER** ces mouvements et le stock restant dans un document spécifique pour chaque article :

 **La FICHE de STOCK**

ou dans un document unique pour tous les articles :

 **Le LIVRE de STOCK**

selon l'importance du stock ou de l'établissement.

● ENREGISTRER = Consigner par écrit dans un document pour en assurer le suivi et le contrôle.

Quel que soit le document que vous utiliserez, celui-ci sera composé sur le fond de 3 parties distinctes :

ENTREES	SORTIES	STOCK
---------	---------	-------

ou indifféremment :

ENTREES	STOCK	SORTIES
---------	-------	---------

➔ **Observez un modèle de document page suivante**

FICHE DE STOCK

Article :	
Conditionnement :	

	ENTREES			STOCKS			SORTIES		
Date	Qté	P.U.	Total	Qté	P.U.	Total	Qté	P.U.	Total

Quel que soit le document que vous utiliserez, celui-ci comportera des informations sur *les mouvements* ou *l'état du stock restant* destinées à identifier **clairement et précisément** la marchandise concernée et son environnement :

- **La nature de la marchandise et/ou de l'article (*appellation conditionnement*)**,

exemple

Haricots verts princesse 5/1, moyen, carton de 6

- **Le Prix Unitaire de la marchandise et/ou de l'article et sa valeur totale H.T. ou T.T.C. selon le type de gestion.**
- **La quantité en entrées, en sorties ou en stock restant.**
- **La date de l'enregistrement des mouvements et du constat du stock restant**

Il peut y avoir d'autres informations pour préciser encore plus l'origine et la nature des marchandises, comme les références des fournisseurs ou autres codes nécessaires à l'organisation de l'entreprise.

Il existe plusieurs modèles de documents qui permettent de restituer la gestion du stock dans l'environnement de la gestion de l'entreprise (*plus administrative, plus comptable, plus privée...*).

NOTA: Dans le cas d'une gestion informatisée du stock à l'aide d'un logiciel approprié, les mêmes informations doivent être *saisies*, même si, comme cela est souvent le cas, celles concernant les caractéristiques de la marchandise, les références fournisseurs et les divers codes articles utilisés sont *entrés* au préalable dans le *programme*.

Le contrôle des stocks s'effectue à deux niveaux et à deux moments parfois séparés dans le temps :

- **le contrôle et le constat des quantités** en mouvements et en stock restant :

☞ *peut être confié à un cuisinier.*

- **La valorisation de ces documents :**

☞ *travail du gestionnaire ou du chef gestionnaire.*

LE CUISINIER ET LA GESTION DU STOCK

Il intervient ou peut intervenir :

- au niveau du contrôle des livraisons
- au niveau du contrôle des sorties
- au niveau du contrôle des denrées restant en stock (INVENTAIRE)

1 - Contrôle des livraisons

Quantitatif

☞ Comparer la quantité livrée à la quantité commandée (*Acceptation ou refus*)

- *Pesage,*
- *Comptage,*

Qualitatif

☞ Comparer la qualité par rapport à celle définie avec le fournisseur (*accord fournisseur/client ou cahier des charges s'il existe*)

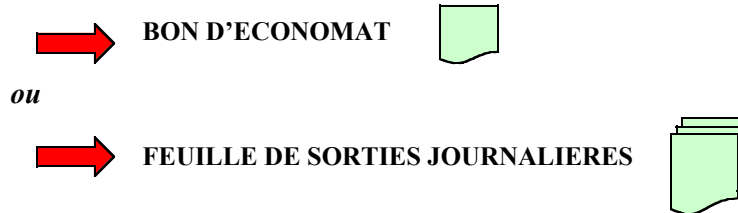
- *Calibrage,*
- *Appellation,*
- *Étiquetage,*
- *Fraîcheur...*
- *DLC,*
- *DLUO...*

NOTA:

L'ensemble de ces opérations fait partie intégrante des contrôles à effectuer dans le cadre de la réglementation et de l'HACCP (*Séquence Hygiène*)

2 - Contrôle des sorties

Il s'effectue à l'aide d'un document élaboré avant la fabrication par le chef de cuisine :



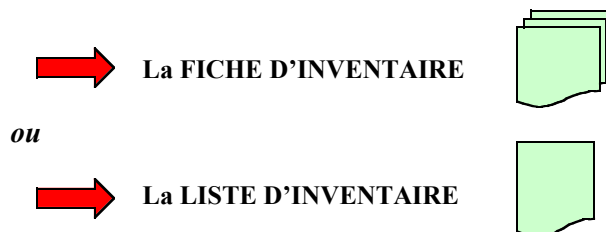
☞ **Le rôle du cuisinier est de contrôler que les denrées sorties (*quantité*) correspondent aux denrées reportées sur le document.**

3 - Contrôle des denrées restant en stock

A la fin d'une période de gestion (*en général le mois, mais parfois **la décade***), on doit procéder à l'inventaire physique des denrées restant en stock.

☞ **Il est fréquent que cette tâche soit effectuée par un cuisinier.**

→ Elle consiste à compter, peser réellement (*physiquement*) la quantité des denrées présentes dans les différents locaux de stockage (*magasin, économat, épicerie sèche, chambre froide...*) et à la reporter dans un document spécifique :



TRAVAIL à FAIRE sur cette séquence

**Réalisez les exercices qui sont
proposés en application de la leçon
sur la gestion des stocks.**

Le Constat des Quantités

☞ *Chaque mouvement en ENTREES* doit être enregistré.

☞ *Chaque mouvement en SORTIES* doit être enregistré.

Les conséquences des *ENTREES* et des *SORTIES* sur le *STOCK restant*, en augmentation et en diminution doivent être enregistrées.

exemple 1 : enregistrement en deux temps à partir d'une entrée.

➔ *1er temps* : une ENTREE de 50 kg ; restant en stock la veille : 25 kg

Inscrivez la quantité à entrer à la place du ?

DATE	ENTREES	STOCK
7/03		25 kg
8/03	?	

Cette entrée *a augmenté* le stock, donc :

➔ *2ème temps* : calcul du nouveau stock

Calculez le nouveau stock en additionnant l'entrée à l'ancien stock et reportez le nombre à la place du ?

DATE	ENTREES	STOCK
7/03		25 kg
8/03	50 kg	?

exemple 2 : enregistrement en deux temps à partir d'une sortie.

→ **1er temps** : une sortie de 35 kg ; restant en stock la veille : 75 kg

Inscrivez la quantité à sortir à la place du ?

DATE	SORTIES	STOCK
9/03		75 kg
10/03	?	

Cette sortie *a diminué* le stock, donc :

→ **2ème temps** : calcul du nouveau stock

Calculez le nouveau stock en diminuant l'ancien stock de la quantité sortie et reportez le nombre à la place du ?

DATE	SORTIES	STOCK
9/03		75 kg
10/03	35 kg	?

Vous procédez ainsi pour toutes les entrées et pour toutes les sorties des marchandises, **le plus près possible du moment où les mouvements ont lieu**. Cela n'aurait pas grand sens de faire ces différents enregistrements par exemple une fois par mois.