COMMENT GERER MA CUISINE

Compte-rendu de la formation « Comment gérer ma cuisine» présentée par Damien Poncelet et Claude Pohlig (22/11/2021)

1- Comment faire une commande
2- Gestion des stocks
3- Traçabilité
4- Les nuisibles

Comment faire une commande ?

Il est impératif de préparer un bon de commande qui sert de suivi à ce que l'on commande. Il faut savoir ce que l'on va commander à l'avance : par exemple si on veut recevoir une commande le lundi il faudra la préparer le jeudi ou le vendredi.

Pour passer une commande, il faut respecter le food cost ; il faut vérifier qu'il soit juste par rapport à ce qu'on a prévu.
Pour choisir un fournisseur, il faut se baser sur l'offre du marché. Par exemple on peut profiter des promotions sur les légumes de saison en surplus. Il ne faut pas opter non plus automatiquement pour le moins cher pour préserver la qualité des repas et pour maintenir un lien avec le producteur sur le long terme.

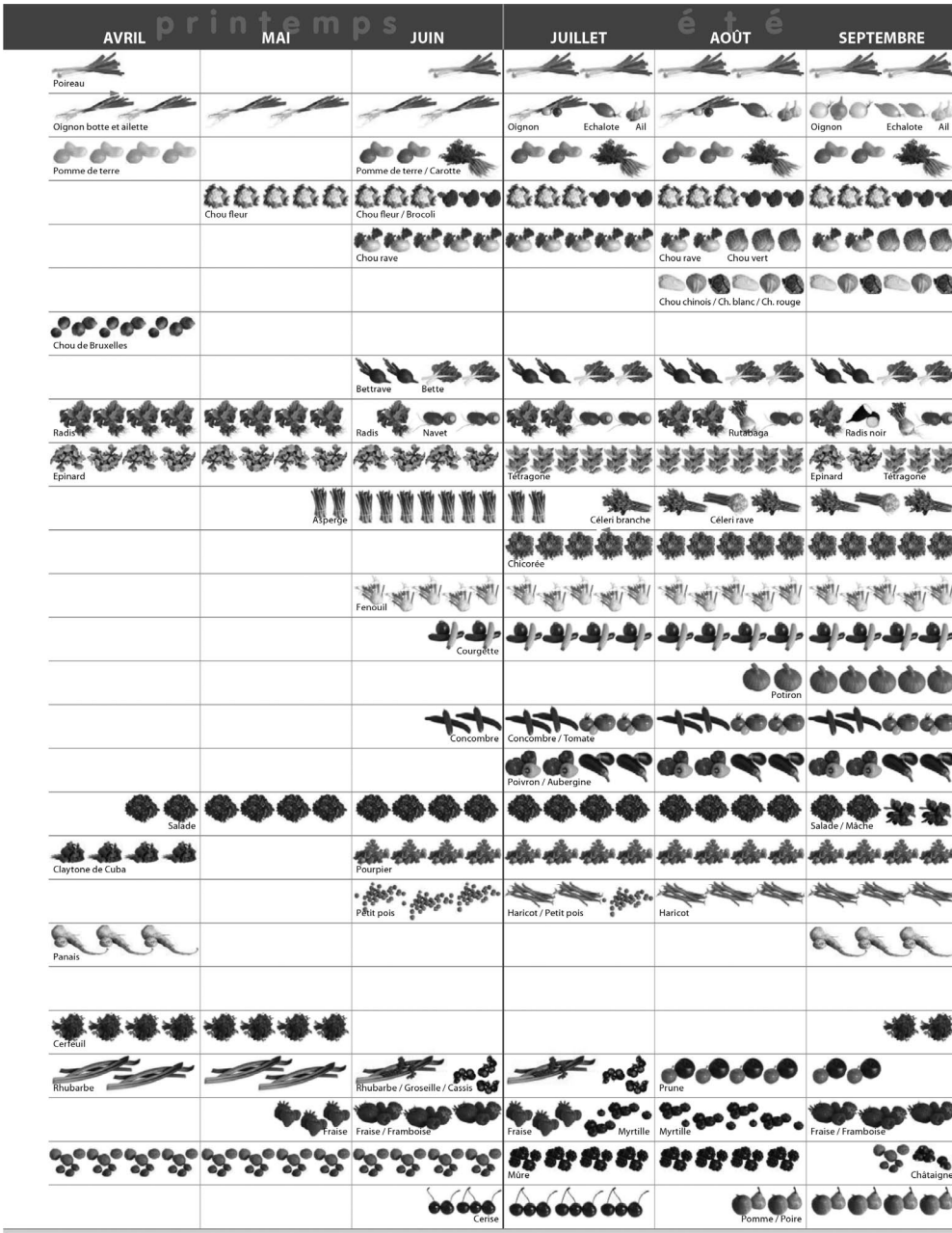
Le bon de livraison est aussi très important, en particulier pour les dépenses. Il faut contrôler ce que l'on reçoit pour qu'il n'y ait pas d'erreur par rapport à la commande. Il faut également contrôler la température de la livraison, surtout la viande, le poisson et le fromage. Il faut noter les dates de commande et de livraison et classer les bons avec les factures. Celui qui réceptionne les commandes doit transmettre les factures à la comptabilité.
Pour avoir le franco il faut avoir commandé au minimum 300 euros de livraison.

Gestion des stocks

La réception de la commande comprend aussi le rangement (cf FIFO et FEFO). Pour gérer un stock, il faut un inventoriste qui vérifie de manière hebdomadaire. S'il y a des erreurs dans la gestion des stocks on se retrouve à aller acheter en catastrophe et le food cost se retrouve très impacté.

Il se passe sur deux niveaux : le sec et le frais. On peut stocker autant de produits secs que l'on veut tant qu'il y a de la place. En revanche les produits frais doivent être renouvelés toutes les semaines. L'inventaire du frais doit être fait deux fois par semaine. La gestion des stocks de frais peut nous faire perdre beaucoup d'argent si on le gère mal.

Pour passer une commande il est aussi important de savoir ce qu'il reste en stock. Il faut donc de préférence établir un menu en fonction des stocks. Mais il faut faire attention à ne pas trop commander pour ne pas avoir trop de pertes.



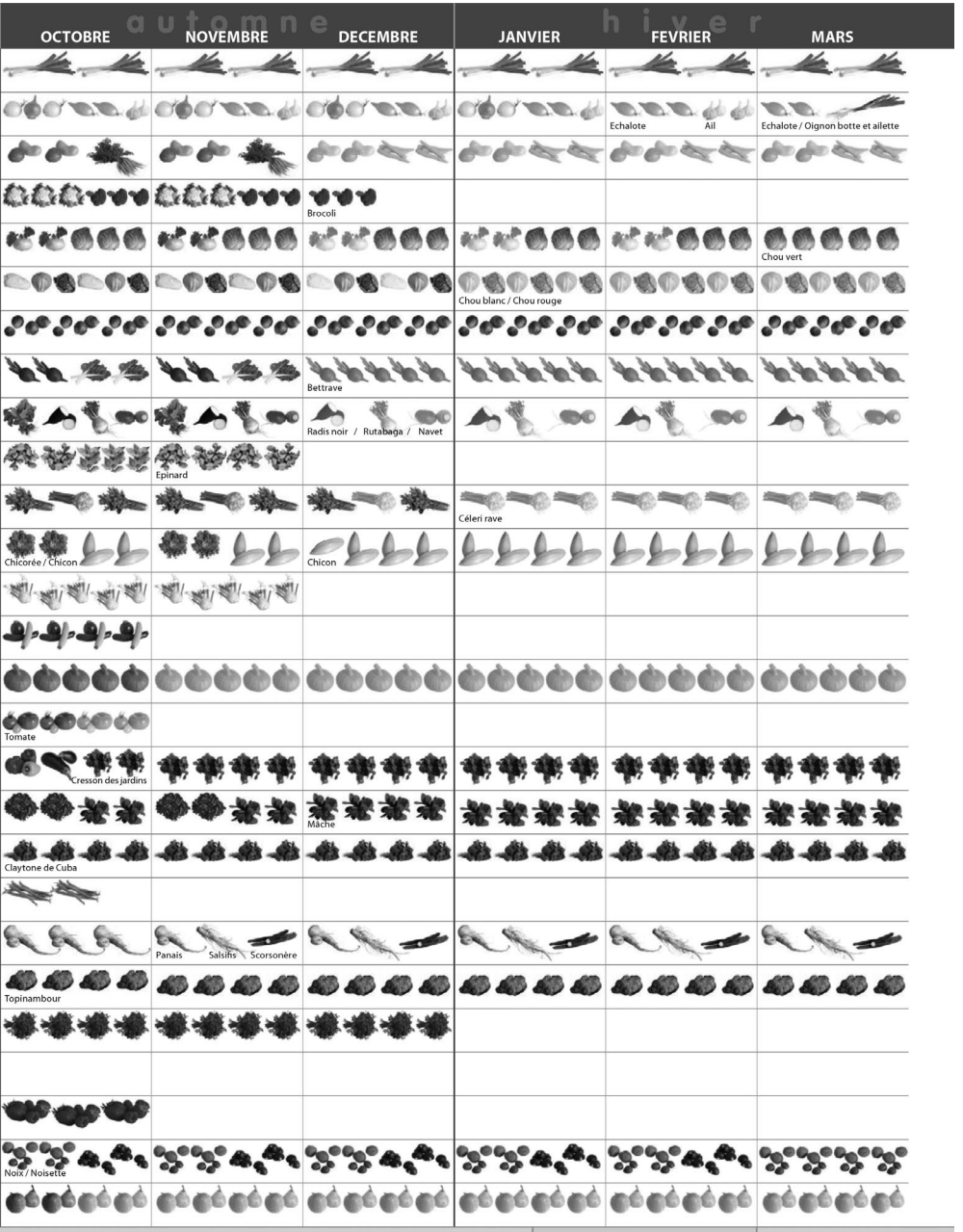
Le calendrier des fruits et légumes BIO de saison produits en Wallonie

REALISÉ PAR NATURE & PROGRÈS BELGIQUE

- Pour des raisons pratiques, seuls les fruits et légumes bio les plus courants ont été repris.
- Dans le souci d'économiser l'énergie, ce calendrier détermine les périodes de l'année où il est possible pour le consommateur de

Avertissements

trouver les fruits et légumes cultivés da
saisonniers. C'est-à-dire sans que le proc
une serre chauffée pour avancer ou prol
culture ou à une conservation exagérém



:

ns le respect des cycles
lucteur n'ait eu recours à
onger artificiellement la
nent longue en frigo.

- Les données reprises sur ce calendrier peuvent varier quelque peu selon les régions de Wallonie, le climat plus ou moins clément de l'année en cours et enfin selon les variétés cultivées (pour tel légume ou tel fruit).

LÉGENDE

Récolte en frais

En conservation

Traçabilité

Si un produit sort, on doit pouvoir le tracer. C'est pourquoi il est important d'étiqueter tous les plats. Sur cette étiquette, on doit inscrire le nom du produit, la date de fabrication et la date d'ouverture. Quand on congèle des aliments, il faut noter en plus les dates de congélation et de décongélation ainsi que la DLC.
Cela comprend également la prise de température des réfrigérateurs et des congélateurs. Une fiche est à notre disposition pour relever les températures régulièrement.

Les nuisibles

Il existe plusieurs types de nuisibles :

- Les charançons et les mites, ils pondent dans la farine. Si on en trouve dans un sac de farine il faut rapidement l'évacuer de la cuisine avant qu'ils ne contaminent d'autres aliments.
- Les souris, nuisibles difficilement évitables ; c'est pourquoi il faut installer des pièges dans la réserve.
- Les cafards, ils peuvent provenir des caisses des fournisseurs. Ils apprécient la saleté et l'humidité.

Pour éviter d'autres types de nuisibles il ne faut pas oublier d'enlever régulièrement les déchets de la cuisine.

Ce livret est la retranscription de la formation « Comment gérer ma cuisine », la troisième formation donnée à l'équipe EÀT.

Conceptualisé et écrit par la team EÀT.
Imprimé au printlab de l'ERG.
Typo utilisées : -Baskerville
-Basteleur
Formation donnée par SimplyFood
juin 2022

ARES ACADÉMIE DE RECHERCHE ET D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
GoodFood MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER .brussels
EAT