

Les approvisionnements

DÉFINITION

Dans une entreprise, **s'approvisionner** consiste à se procurer auprès des fournisseurs les éléments nécessaires à son bon fonctionnement.

En restauration, on distingue principalement les **denrées périssables** (produits frais), **non périssables** (produits d'épicerie, conserves, etc.) et les **autres produits** (entretien, vaisselle).

CIRCUIT DES APPROVISIONNEMENTS

Le circuit des approvisionnements se décompose en plusieurs étapes :

- prévoir les besoins,
- rechercher les fournisseurs,
- passer les commandes,
- réceptionner et vérifier la conformité de la livraison,
- stocker et délivrer les produits,
- gérer les stocks.

ORGANISATION DES APPROVISIONNEMENTS

EN CUISINE

En fonction de la taille de l'entreprise, les tâches vont être réparties différemment. Dans des structures de petite taille, c'est le chef qui assume l'ensemble des opérations d'approvisionnement. Dans des unités plus importantes, il existe des services d'achats.

Qui?	Comment?	Étapes
Le chef de cuisine.	Fiche technique de fabrication.	Il estime les besoins en quantité et en qualité.
Le chef de cuisine ou le responsable du service achats.	Bon de commande.	Il choisit les fournisseurs et passe commande auprès d'eux.
Le chef de cuisine, le second, le chef de partie ou l'économe.	Bon de livraison.	Il réceptionne et contrôle les livraisons, gère les produits (stockage).