

# Gestion des matières premières

## RÉCEPTION

Les matières premières doivent faire l'objet d'un **contrôle minutieux et attentif** à leur réception, indispensable pour la bonne pratique du métier :

- Vérification de la nature des produits reçus, de leur origine et de leur appellation;
- Vérification quantitative;
- Vérification du respect de la chaîne du froid (voir la fiche «Hygiène en milieu professionnel») durant le transport (par thermomètre, thermosonde ou sur le disque intégré du camion);
- Détection d'anomalies et défauts (emballage percé ou ouvert, présence de moisissures, produits cassés, D.L.C. et D.L.U.O. passées, etc.).

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Ces deux opérations impliquent de :

- Respecter les **conditions propres à chaque produit** : consulter donc les étiquetages;
- Respecter la **chaîne du froid** et le **refroidissement rapide** selon les réglementations en vigueur;
- Ne **rien entreposer à même le sol** pour éviter les contaminations;
- Gérer la **rotation des stocks** : les premiers produits arrivés sont les premiers utilisés, pour éviter tout risque de gaspillage;
- Veiller à :
  - la **D.L.C.** (date limite de consommation) : elle s'applique aux denrées périssables et est impérative car au-delà, la consommation peut représenter un risque pour la santé;
  - la **D.L.U.O.** (date limite d'utilisation optimale) : elle s'applique aux denrées non périssables mais qui, au-delà de cette date, perdent certaines propriétés (de goût, de texture, d'efficacité, etc.).