



Le Stockage



DIAGRAMME DE PRODUCTION

achat
matières premières



FOURNISSEURS

- critères pour les choisir
- façons pour les repérer
- typologies de fournisseurs

réception
matières premières



**CONTRÔLE DES
CONDITIONS DE
TRANSPORT**

déconditionnement
stockage répartition matières premières



STOCKAGE
selon le type de marchandise

préparation des ingrédients

assemblage

cuisson

service

conservation

CONTRÔLE DES CONDITIONS DE TRANSPORT

- respect des normes d'hygiène
- respect de la température
- intégrité des produits
- ordre correcte dans le déchargement des denrées

STOCKAGE



AMBIANT

-stockage sec alimentaire
(boissons en can, boîtes de conserve,
épicerie, etc)

-stockage sec non alimentaire
(produits lessiviels et d'entretien
et produits de conditionnement)

FROID +

0-8* C

produits réfrigérés

FROID -

-18*C

produits congelés

STOCKAGE

STOCKAGE SEC ALIMENTAIRE



contrôler la date d'échéance-de péremption:

-date limite de consommation/DLC « À consommer jusqu'au... ».

Elle s'applique à des produits susceptibles, après une courte période, de présenter un danger pour la santé humaine, comme la viande vendue en barquette par exemple.

-date de durabilité minimale/DDM « À consommer de préférence avant... »

Une fois la date passée, la denrée ne présente pas de danger mais peut en revanche avoir perdu toutes ou partie de ses qualités : goût, texture...



contrôler le niveau d'humidité et de ventilation



procéder à un rangement bien organisé et fonctionnel.



**utilisation des denrées dans un ordre chronologique selon le principe
"1er entré => 1er sorti"**

STOCKAGE

STOCKAGE SEC NON ALIMENTAIRE

produits lessiviels et d'entretien

Détergents, désinfectants, insecticides

doivent être entreposés dans des pièces ou des armoires fermés à clé.

Ils ne doivent être manipulés que par du personnel autorisé .

Toutes les précautions doivent être prises pour éviter la contamination des aliments.

produits de conditionnement

barquettes, film ...

sont destinés à entrer au contact direct avec les denrées alimentaires, ils doivent être stockés de manière hygiénique sans aucun risque de contamination

STOCKAGE

FROID +

0-8* C

FROID -

-18*C

Le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires