

GESTION DES MATIERES PREMIERES

À leur réception, comme à leur stockage et conservation, les matières premières doivent être contrôlées minutieusement pour assurer une bonne pratique du métier ainsi qu'une bonne qualité.

Réception

À la réception des matières premières, on doit appliquer une série de contrôles :

- Vérifier la nature des produits reçus, leur origine et leur appellation ;
- Vérifier la quantité des produits ;
- Vérifier le respect de la chaîne du froid durant le transport que ce soit par thermomètre, thermosonde ou sur le disque intégré du camion ;
- Vérifier l'état des produits (cassés...) et les dates limites de consommation (D.L.C) ou d'utilisation optimale (D.L.U.O) ;
- Détecter la présence d'anomalies ou de défauts dans l'emballage ou encore de moisissures.

Stockage et Conservation

Le stockage et la conservation des produits impliquent de :

- Suivre à la lettre les conditions qu'on retrouve sur les étiquettes de chaque produit ;
- Respecter la chaîne du froid et le refroidissement rapide selon les réglementations ;
- Appliquer une bonne gestion de son stock : les premiers produits arrivés sont les premiers à être utilisés pour éviter tout risque de gaspillage ;
- Vérifier la D.L.C pour les produits périssables, car au-delà leur consommation peut présenter un risque pour la santé. Pour les produits non périssables, il faut vérifier la D.L.U.O car au-delà ils peuvent perdre certaines de leurs propriétés comme le goût, la texture, etc.