

La gestion des stocks

Objectifs : gérer un stock en collectivité ou à la maison

Compétences visées : recueillir les données, établir un bilan de la situation, organiser le travail, gérer les stocks.

1 – Définition

Le stock est la réserve de marchandises qui a été constitué dans l'attente d'une utilisation ultérieure, plus ou moins proche, de façon à assurer un approvisionnement régulier.

Le stock est nécessaire afin d'alimenter les utilisateurs au fur et à mesure de leurs besoins, sans leur imposer de délais. Il permet ainsi d'éviter une perte de temps.

2 – Les objets pouvant être stockés

Bien que nécessaire, le stockage doit être réduit dans la mesure du possible. En effet, il prend de la place, sans être sûr d'être utilisé avant la date de péremption (suivant les produits) et occasionne un investissement, des dépenses.

. Le stock est constitué d'articles divers, variable suivant l'endroit (collectivité ou familiale) et les besoins. Il peut s'agir de : produits d'entretien, produits pharmaceutiques, produits alimentaires, produits d'hygiène, vêtements, matériel de bureau...

Les stocks existent aux différentes phases : matières premières, produits en cours, produits semi-finis, produits finis.

3 – La gestion des stocks

3-1 – Nécessité de la gestion des stocks

- . Les stocks doivent se contrôler régulièrement. Cela permet de :
- connaître l'état exact des réserves, afin de faciliter le réapprovisionnement
 - contrôler l'emploi des produits et denrées pour lutter contre le gaspillage
 - contrôler les dates de péremption pour ajuster le réapprovisionnement.

Gérer les stocks, c'est répondre à deux questions :

- Quand acheter ?
- Quelle quantité acheter ?

Il est souvent nécessaire d'assurer un compromis.

Les objectifs de la gestion des approvisionnements sont de minimiser le risque de rupture de stock et la perte des produits. C'est souvent l'expérience qui permet d'ajuster les besoins.

GESTION DES STOCKS (*site lomag_man.org*)

Après lecture de l'exemple, relever les différentes étapes liées à la gestion des stocks.

Approvisionnement en denrées :

Les denrées périssables sont livrées par les maisons "A pour les légumes, B pour les viandes et poissons et C pour les produits laitiers et les denrées de semi et longue conservation (riz, pâtes, ...)". L'état des denrées est contrôlé ainsi que leur température par M.

- Les températures à l'arrivée doivent être de 7°C max. pour les denrées périssables et de - 15°C pour les surgelés.
- Si les marchandises sont conformes ou ne présentent que des non-conformités jugées peu importantes, la feuille de contrôle est remplie en précisant la nature de celles-ci dans les remarques.
- Si la marchandise est jugée non conforme, elle est refusée et le refus est noté sur la feuille de contrôle. Après 3 refus, et donc deux avertissements, le fournisseur est changé.

Stockage des marchandises :

Le restaurant "X" dispose d'un frigo et d'une chambre froide à 5°C pour les denrées périssables. Deux congélateurs bahuts à - 18°C au sous-sol sont à disposition pour les denrées surgelées. Trois armoires de rangement font office d'économat.

La responsabilité des appareils de froid et de l'économat est assumée par M. "W", le cuisinier.

- Les dates de péremption des denrées de moyenne et longue conservation sont contrôlées 1 à 2 fois par mois au minimum.
- La température de chaque appareil de froid est relevée tous les jours par le responsable (début de journée) et notée sur la feuille de contrôle. La température doit être de 5°C ± 1°C max. pour le frigo et la chambre froide, et de moins 18°C ± 2°C pour les congélateurs. Si une panne est détectée, "Frigoriste SA" peut être joint au N° 022/XXX.XX.XX.
- Toutes les denrées non préemballées doivent être emballées dans des sachets de congélation alimentaire. Les denrées devant être réfrigérées sont toutes transvasées dans des récipients en plastique alimentaire couverts ou filmés.
- Les denrées alimentaires sont rangées dans les deux premières armoires (côté porte), les produits de nettoyage, d'entretien et antiparasites sont rangés dans la troisième armoire, ainsi que tout le matériel non alimentaire.
- Lors du contrôle des dates, on s'assure de l'absence de signes évoquant la présence de parasites. Outre ces contrôles réguliers, en cas de présence de parasites, les produits antiparasites sont aussitôt mis en place. Si les ravageurs persistent, la maison spécialisée "Z" peut être jointe au N° 022/XXX.XX.XX.

Production :

Toutes les denrées sont cuisinées le jour même, il n'y a que peu ou pas de denrées précuisinées.

Les restes réutilisables refroidissent une demi-heure maximum à l'extérieur de la chambre froide, ils sont le plus rapidement possible transvasés dans un récipient plastique, daté et réfrigéré. Ces denrées doivent être utilisées dès le lendemain. Si elles ne sont pas utilisées le surlendemain, elles devront être jetées.

Lors de chaque utilisation de la friteuse, M. "X" ou M. "W" estime la qualité de l'huile de friture (20 utilisations max.) et chargent Mme "K" du nettoyage de la friteuse et du changement d'huile le cas échéant.

Le steak tartare est produit avec de la viande fraîche, devant le client sur la "cuisinette" mobile, avec les ustensiles spécifiques nettoyés après chaque utilisation.

La volaille se découpe sur la planche jaune, la viande sur la planche rouge et les légumes sur la planche verte. Chaque opération est effectuée par une personne, dans un endroit spécifique. Aucune autre activité n'est effectuée pendant ce travail. Les ustensiles sales sont aussitôt évacués vers la plonge et le plan de travail est nettoyé ainsi que les mains.

Procéder de la même façon pour travailler avec des oeufs.

Aussitôt que l'élaboration des denrées très périssables (mayonnaises, crèmes, ...) est terminée, celles-ci sont à mettre directement sous réfrigération à 5°C.

3-2 – Réalisation de la gestion

. Pour évaluer les stocks, il faut utiliser une fiche de stock, sur la quelle doit apparaître :
 - les stocks de départ : ils doivent être connus en permanence
 - les entrées : elles sont enregistrées après contrôle quantitatif et qualitatif de la livraison. Ce contrôle est réalisé par comptage des produits livrés et vérification de la nature des produits par rapport au bon de commande et au bon de livraison.
 - les sorties : elles sont justifiées en quantité par un « bon de sortie ».

$$\text{Stock initial} + \text{entrées} - \text{sorties} = \text{stock final}$$

Les restes qui seraient réutilisables doivent être comptabilisés.

3-3 – Documents utilisés

Le bon d'entrée

BON D'ENTREE		N°	
Date :			
Fournisseur :			
Référence	Désignation	Quantité	POIDS à l'unité ou PU
Visa magasinier ou la personne qui réceptionne :			

Le bon de sortie

BON DE SORTIE		N°
Date :		
Destinataire :		
Référence	Désignation	Quantité
Visa magasinier ou la personne qui gère les stocks :		

Ces fiches permettent de mettre à jour la fiche de stock.

La fiche de stock

FICHE DE STOCK						
Lieu :						
Date	N° bons	Désignation produits	Entrées (quantités)	Sorties (quantités)	Stocks (quantités)	En commande

4 – Exercice

Situation : Dans la structure dans laquelle vous travaillez, vous réceptionnez des jus de fruits. Pour une bonne gestion des stocks, il vous est demandé de tenir à jour la fiche de stocks.

1erAoût, 100 boîtes existant en stock.

- 3 Août : bon de sortie n°15 : 20 boîtes*
- 6 Août : bon de sorite n°16 : 17 boîtes*
- 7 Août : bon d’entrée n° 09 : 120 boîtes*
- 9 Août : bon de sortie n° 17 : 26 boîtes*
- 11 Août : bon de sortie n°18 : 30 boîtes*
- 13 Août : bon de sortie n° 19 : 25 boîtes*
- 16 Août : bon d’entrée n°10 : 100 boîtes*
- 17 Août : bon de sortie n°20 : 10 boîtes*
- 19 Août : bon de sortie n°21 : 28 boîtes*
- 22 Août : bon de sortie n°22 : 26 boîtes*
- 25 Août : bon de sortie n°23 : 35 boîtes*
- 6 septembre : bon d’entrée n°11 : 150 boîtes*

1° Présenter la fiche de stock en quantité, à partir de la fiche suivante.

FICHE DE STOCK						
Lieu :						
Date	N° bons	Désignation produits	Entrées (quantités)	Sorties (quantités)	Stocks (quantités)	En commande
1 ^{er} août		Jus de fruit			100	20
3 août	15	Jus de fruit		20	80	
6 août	16	Jus de fruit		17	63	120
7 août	09	Jus de fruit	120		183	
9 août	17	Jus de fruit		26	157	
11 août	18	Jus de fruit		30	127	
13 août	19	Jus de fruit		25	102	100
16 août	10	Jus de fruit	100		202	
17 août	20	Jus de fruit		10	192	
19 août	21	Jus de fruit		28	164	
22 août	22	Jus de fruit		26	138	
25 août	23	Jus de fruit		35	103	150
6 sept	11	Jus de fruit	150		253	

5- Agencement du stockage dans l'alimentation

5-1 – Equipement

Le lieu de stockage doit être conçu de façon à assurer une bonne conservation des articles (= local aéré, frais, sec...).

Les locaux ou les lieux de stockage doivent être suffisamment spacieux pour éviter l'encombrement et faciliter l'accès aux articles stockés.

L'équipement mobilier sera fonction des produits à conserver et de l'importance de la collectivité ou de la famille.

Il est nécessaire de disposer pour :

- les denrées non périssables de :
 - o rayonnages métalliques protégés contre la rouille pour les denrées sous emballage d'origine
 - o coffres métalliques et conteneurs spéciaux pour les denrées en vrac (ex : tupperware)
- les denrées périssables de :
 - o meubles ou chambres réfrigérées (températures comprises entre 0 et +6°C) pour les denrées altérables à la chaleur (fruits, légumes, produits laitiers...)
 - o meubles, chambres à surgelés (températures comprises entre -18°C et -30°C) pour les produits congelés et surgelés.
- les stocks de petits matériels et de produits divers :
 - o armoires
 - o étagères protégées contre la rouille
 - o casiers (ex : range couverts)
 - o paniers

5-2 – Rangement

Les produits doivent être regroupés par catégories (fruits fragiles et non fragiles, légumes, viandes ..., boîtes de conserve et sachets, farines, légumes secs....). Chaque catégorie d'article doit avoir un place précise.

- . Le choix de l'emplacement des produits est fait en fonction :
 - du volume, du poids : les produits encombrants et lourds sont rangés en bas et près de la sortie ; les objets légers sont placés en hauteur
 - de la fréquence de sortie des articles : les produits les plus utilisés seront plus accessibles que les autres
 - de la fragilité des emballages : les bouteilles et objets fragiles seront placés sur les rayonnages les plus bas.
 - de la date de péremption : le produits est proche de la fin de sa date de péremption ou le plus ancien, doit être placé devant.

. Outre ces règles, d'autres directives sont à observer :

- les denrées ne seront jamais placées à même le sol, ni accolées aux parois du meuble
- les denrées dégageant ou absorbant des odeurs seront isolées dans des récipients spécifiques ; idem pour les denrées sujettes au dessèchement ou flétrissement
- les denrées doivent toujours être propres
- ne jamais entreposer des légumes et de la viande à côté
- les températures de stockage doivent être contrôlées tous les jours
- le nombre d'ouverture des meubles réfrigérés doivent être limité
- les lieux de stockage doivent être tenus propres
- Identifier les produits alimentaires lorsqu'ils ne sont pas dans leur récipient d'origine
- enlever les emballages type carton avant de stocker dans le réfrigérateur

6 – Stockage des produits usuels de la maison

La plupart des produits sont rangés en fonction de leur usage et de leur degré de dangerosité, notamment pour les enfants.

Les produits pour lesquels il faut se montrer particulièrement vigilants sont les produits très toxiques, toxiques ou corrosives (il s'agit souvent des produits d'entretien), les produits très dangereux ou potentiellement dangereux, susceptibles d'entraîner des intoxications accidentelles graves ou mortelles chez l'enfant (médicaments, produits ménagers, produits industriels à usage domestique ou produits de jardinage) doivent être équipés de fermetures de protection à l'épreuve des enfants.

Pour réussir l'organisation des stocks, il est indispensable de bien lire les étiquettes. La plupart des ces produits ont des pictogrammes lisibles et compréhensibles par tous. L'une des règles les plus importantes est de mettre les produits les plus dangereux en hauteur, loin des enfants ou des personnes à risques (pour l'organisation, voir produits alimentaires). Il est important aussi de ne jamais enlever l'étiquette ou changer l'emballage du produit sans inscrire sur le nouvel emballage toutes les informations indispensables.

Exercice :

Situation : la personne chez qui vous travaillez vous demande d'acheter, en raison d'une promotion : 6 boîtes de lait en poudre, 6 paquets de 120 couches, 4 boîtes de sucre en morceaux, 5 packs de lait entier. Que pensez-vous de cette demande ? Est-elle justifiée ? Si oui, Pourquoi ? Si non, pourquoi ?

Cette personne ne peut effectuer des courses tous les jours de par l'âge de ses enfants. De plus, maman de jumeaux, elle consomme deux fois plus de produits alimentaires et d'hygiène pour ses enfants.

En revanche, elle prend un risque en stockant 5 packs de lait entier, car ces produits ne se conservent pas très longtemps.

6-1 – Les symboles ou pictogrammes de conservation des médicaments

Les conditions de stockage figurent sur l'étiquette et concernent :

- les températures de conservation du produit
- les délais d'utilisation du produit après ouverture.

Ils doivent être classés en fonction de leur composition et de leur dangerosité.

6-2 – Le stockage des produits d'entretien

Le local de rangement doit être fermé à clef et ventilé.

Les produits d'entretien doivent être rangés en hauteur dans le local de rangement et conservés dans leurs emballage d'origine où figurent des renseignements importants (dont les pictogrammes de danger).

Cette personne ne peut effectuer des courses tous les jours de par l'âge de ses enfants. De plus, maman de jumeaux, elle consomme deux fois plus de produits alimentaires et d'hygiène pour ses enfants.

En revanche, elle prend un risque en stockant 5 packs de lait entier, car ces produits ne se conservent pas très longtemps.