

LE STOCKAGE

I. GENERALITES

Un stock est constitué par l'ensemble des marchandises ou des articles accumulés dans l'attente d'une utilisation ultérieure plus ou moins proche. IL permet d'alimenter les utilisateurs au fur et à mesure de leurs besoins sans leur imposer les délais d'une fabrication ou d'une livraison par les fournisseurs. Le stock est un régulateur entre l'approvisionnement, la production et la distribution des produits et des marchandises.

La fonction stockage a deux objectifs :

- Organiser le rangement des marchandises reçues,
- Gérer les quantités de marchandises en stock afin de connaître à tout moment les disponibilités et de suivre les flux de marchandises.

Les lieux de stockage varient selon le type de produit. Dans un restaurant les lieux de stockage sont :

- ✓ **L'économat** : il sert pour la conservation de toutes les denrées alimentaires utilisées au restaurant, un économe en assure la gestion et maintenance ;
- ✓ **La cave centrale** : le but de cette zone est de stocker les vins dans des conditions idéales afin d'en garantir un bon vieillissement ;
- ✓ **La lingerie** : c'est le principal lieu de stockage du linge. Selon le choix de l'établissement l'entretien du linge peut aussi être assuré dans ce local.
- ✓ **La Chambre froides** : Fruits et légumes frais, Viandes et volailles fraîches, B.O.F. (Fromages, œufs, yaourt et produits laitiers frais), Les produits de la mer
- ✓ **La Chambre de surgélation** pour les produits surgelés
- ✓ **Les Réserves à tubercules** servent à entreposer tous les produits terreaux (pommes de terre, oignons, échalotes...)

Ces lieux doivent être clos et adaptés aux produits qu'ils doivent conserver en les protégeant contre les agressions externes telles que la pollution, l'humidité. Ils doivent être conçus de façon à minimiser les manutentions. La codification permet d'accélérer le stockage et le déstockage.

II. LES TECHNIQUES DE STOCKAGE

Toutes les marchandises représentent un capital, il faut donc en prendre soin en les rangeant dans le local aménagé à cet effet, fermant à clé, sec, à l'abri des rongeurs et des poussières. Il faut faire tourner les produits sur les rayonnages, ce qui signifie qu'il faut toujours mettre les nouveaux produits derrière les anciens pour assurer une bonne rotation et ne pas se retrouver avec des produits défraîchis ou périmés.

Afin de faciliter son travail, il est préférable de les ranger par articles de même catégorie. Les produits le plus souvent utilisés doivent être de l'accès le plus facile.

Le stockage au bon endroit et à la bonne température

PRODUITS	LIEUX DE STOCKAGE
Produits frais	Rangés en chambre froide positive par gamme de produits (T° 0° à +8°C) en respectant les D.L.C..
Produits congelés et surgelés	Rangés en chambre froide négative par gamme de produits (T° -18° à 30°C) en respectant les D.L.C..
Conserves	Rangées à l'économat dans une pièce aérée, fraîche et sans lumière du jour
Epicerie	Rangée à l'économat dans une pièce aérée, fraîche et sans lumière du jour.
Produits d'entretien	Dans un local (pièce ou armoire) indépendant, placé à l'économat, à l'écart des produits consommables
Boissons	En cave centrale (cf. cours sur la cave).
Linge	En lingerie, dans des armoires ou placards à l'abri de la poussière.

III. LES TYPES DE STOCKS

Les types de stocks sont :

- ✓ **Le stock de roulement (SR)** qu'il faut avoir entre deux livraisons.
- ✓ **Le stock de sécurité (SS)**, c'est-à-dire le stock minimum. C'est le niveau de stock jugé le plus bas et qui déclenche une commande de manière à ne pas être en rupture si :
 - une activité plus importante que prévue survenait ;
 - le fournisseur n'a pas le produit dans l'immédiat ;
 - le délai de livraison est long ;
 - un aléa quelconque (intempéries, grèves ...) survenait
- ✓ **Le stock d'alerte (SA)** : moment à partir duquel il faut commander avant que les stocks de sécurité soient atteints, car il faut prévoir le délai de livraison.
- ✓ **Le stock maximum** : Il est en fonction de votre consommation du produit et des quantités minimums de commande imposées par le fournisseur.
Comme le stockage peut coûter cher, il faut éviter de passer de grosses commandes lorsque cela n'est pas indispensable.

IV. L'ORGANISATION DU STOCK

Une fois les produits stockés leurs distributions s'effectuent quotidiennement en fonction des besoins des différents secteurs.

Ainsi Chaque marchandise sortant de l'économat doit faire l'objet d'un bon (bon de cession ou bon de réquisition). Ce document doit être rempli correctement, daté et signé. Un double doit être remis au moment de la réception de la marchandise pour que le service demandeur puisse effectuer le contrôle.

Pour une bonne organisation des stocks le gestionnaire opte pour l'une de ces deux méthodes :

1. Premier entré, premier sorti ou FIFO (First in, First out)

Dans cette méthode, on considère que les articles les premiers entrés sortent les premiers du stock pour la valeur à laquelle ils sont entrés.

C'est la méthode la plus fastidieuse, car elle oblige à tenir simultanément plusieurs stocks sur la même fiche, pour chaque lot de prix différent, mais c'est la méthode la plus juste, chaque article étant sorti à sa valeur réelle.

2. Coût moyen pondéré (CMP)

C'est la méthode la plus courante, on calcule le coût moyen des articles en stock. Il faut recalculer le prix moyen à chaque livraison.

Les Fiches de stocks

Elles permettent de connaître en permanence l'état du stock mais aussi sa valeur. On y enregistre toutes les entrées et sorties. À chaque mouvement, le stock est remis à jour.

Exemple

Hôtel Royal Saly	THE JASMIN : Carton de 100	SS = SR = SA =			
Fournisseur :	SENICO :	Tél :	Délai de livraison :		
Date	N° du bon de facture		Entrée	Sortie	En stock
Stock au 01/01/19					1 000
10/01/2019	S10			100	900
12/10/2019	F12		2 000		2 900

L'inventaire :

Afin de vérifier l'exactitude de vos fiches, vous devez compter physiquement vos stocks. Ces inventaires permettent de contrôler vos consommations et la rotation de vos stocks, L'inventaire vous aide à vérifier l'état de votre stock. L'inventaire vous donne beaucoup d'informations utiles. Par exemple, quand vous comptez, vous découvrez :

- Si des articles sont endommagés ou en mauvais état
- Si vous n'utilisez pas les fiches de stock : quand passer une nouvelle commande et quels produits se vendent plus rapidement ou plus lentement des autres.

Cependant, il est possible de constater un écart. A cet effet, plusieurs causes peuvent être à l'origine :

- erreur dans les écritures passées lors de la réception des marchandises,
- marchandises sortie sans bon,
- marchandises sorties illégalement,
- erreur dans la saisie des bons de réquisition,