

LYCÉE POLYVALENT SAINT-EXUPERY		CAP PAT : ① ②
GESTION DES MATIERES PREMIERES		Nom :
Date :	CO-ANIMATION N°....	Prénom :



Objectif général : être capable de réceptionner, contrôler et stocker la marchandise

Situation professionnelle

Après avoir réceptionné les denrées à l'économat, le chef pâtissier vous demande de **contrôler la marchandise**. Vous aurez la charge de remplir la **fiche de contrôle interne** du laboratoire de pâtisserie, le **stockage des matières premières**, la vérification des températures et les dates limites.



1 Objectif : Etre capable de lister les contrôles lors de la réception

Supports documents :

- ↪ la **fiche de contrôle** interne du laboratoire de pâtisserie
- ↪ la **fiche commande** du chef pâtissier

Après avoir renseigné la fiche de contrôle, **repérer** sur le document et **citer** :



↪ **Les 4 principaux types de contrôle** à effectuer avant le déconditionnement des denrées dans le laboratoire

-
-
-
-




2 Objectif : Etre capable d'indiquer les lieux de stockage des différents types de produits

✍ Inscrive chaque denrée réceptionnée dans le lieu de stockage approprié

EPICERIE ou RESERVE SECHE	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE



3 Objectif : Etre capable de différencier les mentions DLC/DLUO

Pour les produits suivants,  cocher s'il s'agit d'une **DLC** ou d'une **DLUO**



MARCHANDISES	DLC	DLUO
Beurre		
Lait demi-écrémé		
Œufs coquilles		
Farine		
Jaunes d'œufs pasteurisés		
Framboises Mecker		
....		

Différencier ces 2 sigles en précisant leur signification :

D : L : C :

D : L : U: O :