|  ***LYCÉE POLYVALENT SAINT-EXUPERY***  | **CAP PAT : ➀ ➁**  |
| --- | --- |
| ***GESTION DES MATIERES PREMIERES*** | Nom :................................................Prénom : .......................................... |
| **Date :*****………………………………………….*** | ***CO-ANIMATION n°….*** |

*****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 renseigner 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

* **température**
* **étiquetage**
* **qualité**
* **quantité**

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

*🖎Inscrire chaque denrée réceptionnée dans le lieu de stockage approprié*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***EPICERIE ou RESERVE SECHE*** | ***CHAMBRE FROIDE POSITIVE*** | ***CHAMBRE FROIDE NEGATIVE*** |
| **Lait demi-écrémé****farine** | **Beurre****Lait demi-écrémé****Œufs coquilles****Jaunes d’œufs pasteurisés** | **framboises** |

***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 | ***x*** |  |
| Lait demi-écréméhttp://gtplindia.co.in/wp-content/uploads/2012/09/Important-questions-To-ask.jpg |  | ***x*** |
| Œufs coquilles |  | ***x*** |
| Farine |  | ***x*** |
| Jaunes d’œufs pasteurisés | ***x*** |  |
| Framboises Mecker |  | ***x*** |
| …. |  |  |

*Différencier ces* ***2 sigles*** *en précisant leur signification :*

***D : Date Limite de consommation***

***D : Date limite d’utilisation optimale***