

# Réception et stockage des produits appertisés

Niveau : Bac Pro restauration

## CONTEXTE et OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

### ORGANISATION, INTENTIONS DU PROJET PÉDAGOGIQUE

Cette proposition pédagogique s'appuie sur différentes réalités professionnelles que vous trouverez au travers des reportages Vidéos inclus dans ce DVD. Il s'agit d'appréhender le plus concrètement que possible les parties Réception et Stockage de tout produit appertisé.

*Avec l'utilisation d'une VIDEO d'introduction : Réception stockage à la base aérienne de Cambrais, une série de supports sont à votre disposition afin de proposer une synthèse efficace sur la Réception Stockage des produits appertisés*

### RÉFÉRENTIELS ATTENANTS Et OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES RECHERCHÉS

**Classe :** BAC Pro RESTAURATION

**Référentiel :** savoir associé 3 :

3-3 : QUALITÉ SANITAIRE : Conservation des aliments - Réglementation relative au transport, au stockage, ...

3-4 : VALORISATION ET CONTRÔLE DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE,

3-4-1 : Réglementation européenne, française : Objectifs généraux et nature des principaux textes réglementaires européens et français (le Paquet Hygiène).

3-4-2 : Normalisation et certification des produits : Les outils de valorisation de la qualité alimentaire - Assurance qualité, guide de bonnes pratiques d'hygiène - Normes.

3-4-3 : Moyens d'information : Etiquetage (mentions obligatoires, mentions facultatives, (aspect réglementaire) - Fiches techniques de produits - Documents de traçabilité.

3-4-4 : Organismes et services de contrôle de la qualité : Organismes professionnels, centres techniques, Organismes certificateurs : INAO ... Services administratifs : DGCCRF, services vétérinaires ...

3-5 : CONNAISSANCE DES PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS, DES LOCAUX PROFESSIONNELS.

**Élargissement possible :**

3-7 : Accidents de travail et ergonomie : gestes et postures adaptées aux activités professionnelles :

Étude ergonomique d'un appareil, d'un équipement professionnel,

Conditions optimales de réalisation de différentes tâches (techniques pour

soulever une charge, correction de postures à risques...

### SYNTHÈSE DES CONTENUS PROPOSÉS

1. Contrôler les conditions de transport,
2. Réceptionner les conserves appertisées,
3. Contrôler les boîtes de conserves,
4. Déconditionner,
5. Etablir la traçabilité,
6. Stocker au bon endroit et à la bonne température.

# Réception et stockage des produits appertisés

## Mise en situation Vidéo



[Vidéo « Réception – stockage sur la base aérienne de Cambrai » : Durée: 2 mn30](#)

# Réception et stockage des produits appertisés

## Support 1

### 1 - Contrôler les conditions de transport

- Contrôler la propreté du véhicule, du livreur, le rangement du camion...  
Même si ces critères semblent moins importants que pour les produits frais, ils témoignent du sérieux et de la prise en compte par le transporteur du respect de la réglementation concernant l'hygiène des denrées.

### 2 - Réceptionner les conserves appertisées

- Les horaires de livraison doivent être planifiés afin d'éviter une attente trop longue dans l'aire de réception.
- Ne stocker aucun produit sur le sol.
- Lors de la mise en attente, ranger par catégorie.

# Réception et stockage des produits appertisés

## Support 2

### 3 - contrôler les matières premières

#### A l'aide des bons de commande et de livraison.

- Les quantités reçues,
- La conformité de la livraison :  
marque des produits, capacité des boîtes....

#### Visuellement.

- L'intégrité des emballages : refuser toute boîte bombée, flochée, fuitée, cabossée ou rouillée.
- La marque de salubrité : pour les produits animaux ou d'origine animale,
- Les dates : la DLUO ou la DLC,
- La propreté des emballages.

# Réception et stockage des produits appertisés

## Support 3

### 4 – Eliminer les emballages

**Lieu :** dans le hall de réception

**Méthode :**

- Débarrasser les boîtes des palettes de bois,
- Ouvrir les cartons avec un cutter propre,
- Retirer tous les films plastiques,
- Eliminer immédiatement les emballages.

### 5 - Établir la traçabilité

- Enregistrer les arrivages dans le classeur des réceptions
- Relever les informations ou étiquettes pour la traçabilité,
- Les classer,
- Archiver et conserver jusqu'à consommation de la totalité du produit. (exemple : commande de 20 boîtes avec une consommation étalée sur plusieurs mois)

# Réception et stockage des produits appertisés

## Support 4

### 6 - Stocker les produits appertisés

#### Le local doit être :

- frais : température inférieure à 18°C,
- Aéré,
- Non humide,
- A l'abri des souillures.

#### Les conditions de stockage :

- Par catégorie,
- La dernière livraison est placée derrière les boîtes en stock,
- Sur des rayonnages :
  - Jamais à même le sol
  - A bonne hauteur (voir accidents du travail et ergonomie).

# Réception et stockage des produits appertisés

## Synthèse : Les étapes clés

### A la réception de la livraison des conserves appertisées

#### Le responsable devra :

- 1 Contrôler les conditions de transport,
- 2 Réceptionner les conserves appertisées,
- 3 Contrôler les boîtes de conserves,
- 4 Eliminer les emballages,
- 5 Etablir la traçabilité,
- 6 Stocker au bon endroit et à la bonne température.