

## 2.2.1 Réception et stockage produits frais

### Mission

Assurer que ce qui est indiqué sur le Bon de Livraison (BL) correspond bien à ce qui a été livré :

- références des produits reçus.
- quantités réceptionnées.
- vérifier les Dates Limite de Consommation (DLC) et les renseigner dans le carnet .

### Matériel

- Pistolet laser pour la prise de température de la livraison situé dans le meuble accueil.
- Stylo pour cocher le BL.
- Chariots pour y déposer les produits au fur et à mesure que le BL est pointé.

### Répartition conseillée des coopérateurs.trices

- 2 personnes pour dépalettiser : une qui pointe le BL et une autre qui annonce les produits et les transfère sur un autre chariot.
- 2 personnes au minimum pour la mise en rayon.

### Réception de la livraison

- Faire déposer la palette dans la réserve.
- **Vérifier l'intégrité de la palette** : si le colis abîmé ou éventré, inscrire des réserves **claires** sur le BL, les salarié-es contacteront le fournisseur.
- Les mentions « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de contrôle ultérieur » n'ont aucune valeur juridique et ne permettent pas d'établir que les dommages existaient déjà au moment de la livraison.
- **Contrôler la température avec le pistolet laser : les produits frais doivent être réceptionnés entre 2°C et 6°C (-18°C pour les surgelés)** : activer le pistolet laser en appuyant une première fois sur la gâchette qu'il faut approcher à 2-3 cm de la palette puis, ré-appuyer sur la gâchette : la température s'affiche.

**Température > à 6°C ⇒ chaîne du froid brisée ⇒ colis refusé**

- En cas de doute ou si la température de la palette n'est pas correcte, utiliser le thermomètre sonde et prendre la température à l'intérieur de la palette.
- Vérifier la date limite de consommation (DLC) de chaque produit livré.
- Rendre au livreur.se les palettes et emballages consignés (pots, yaourts, ...).
- Le bon de transport peut être signé et tamponné.

## Dépalettisation

- Si plusieurs palettes sont livrées, regarder sur le BL s'il y a des produits surgelés et/ou frais et traiter ceux-ci en priorité, les autres peuvent rester sur la palette dans la réserve pour être traités au fur et à mesure.
- **Priorités : 1 produits surgelés / 2 produits frais / 3 fruits et légumes / 4 produits secs.**
- Trouver le bon de livraison (BL) : il est souvent scotché sur une des palettes ou glissé dans un des cartons.
- Enlever le plus possible les emballages avant de stocker mais ne pas poser à même le sol les cartons : **aucun produit mis à la vente ne doit être déposé au sol.**

## Contrôle de la livraison

- Découper le film plastique de la palette au fur et à mesure pour ne pas que tout s'effondre.
- Trouver le produit correspondant sur le BL :
  - vérifier que c'est bien la bonne référence
  - compter le nombre de produits livrés dans les cartons et annoter le BL en conséquence (par ex : 3 colis de 12 pour arriver à 36 produits peut être noté : 12+12+12). Si la quantité est exprimée en kilo, il faut peser en utilisant la balance des caisses ou du vrac.
- Vérifier les DLC : attention aux dates trop proches ! Noter chaque date sur le BL ou directement sur l'agenda « DLC » qui se trouve vers les frigos.
- Si manque de temps pour reporter les dates sur l'agenda « DLC », indiquer sur la checklist numérique pour que les coop's de la contribution suivante s'en occupent.
- Cocher le produit sur le BL si la référence, la quantité et les DLC sont bonnes.
- Noter un maximum de détail sur le BL s'il manque des produits, s'ils sont abîmés ou s'ils ne correspondent pas tout à la description.

## Inscription des dates dans l'agenda

- **Écrire les DLC sur la page du jour du carnet de suivi des DLC.**
- **User de la plus belle écriture** et reporter les mentions telles qu'elles apparaissent sur l'étiquette dans le frigo pour faciliter la recherche du produit et éviter de confondre avec d'autres produits ressemblants.

## Stockage des produits livrés et mise en rayon

- Vérifier s'il n'y a pas de produits similaires en réserve avec une DLC plus récente, **ranger les produits dans les rayons** ou dans les frigos en respectant le **PEPS**, mettre les produits avec la DLC la plus éloignée au fond.

## Saisie sur Odoo des produits livrés

- **Saisir la livraison sur Odoo**, procédure 2.3 Saisie des quantités dans Odoo.

**PEPS**  
Premier Entré Premier  
Sorti