

1 – Inventaire pain

A faire tous les jours, à 6h. Utiliser le classeur bleu rangé dans le support mural, à gauche de la balance fruits et légumes.

- Inventaire pains 2e jour : permet de savoir ce qu'il reste après un jour de vente.
- Inventaire pains 3e jour : permet de savoir le nombre de pains mis en vente à 2€. Une fois inventorié, on peut étiqueter ces pains à 2€ (codes barres dans le bureau des salariés) et les mettre dans un bac "pain 3e jour à 2€". Le code barre doit être collé sur l'emballage et l'ancien code barre rayé avec un gros trait de marqueur vertical, dans le même sens que les autres barres.
- Le nombre de pains doit être noté dans la colonne correspondant à la date du jour.
- Même s'il n'y a rien à noter, barrer la colonne pour indiquer que l'inventaire est fait.
- Baguettes et flûtes : ne pas les laisser en rayon le 2e jour -> on ne les vend que le jour de fabrication.
- Foccacia : s'il y en a du 3e jour, ne pas les vendre comme pain 3e mais les donner à un salarié,

2 – Préparation de la salle prépa

- L'emballage et l'étiquetage du pain se font en salle prépa. A 3 coopérateurs, c'est idéal (1 pour la préparation des sacs, 2 pour l'emballage).
- Vérifier que vous êtes aptes pour l'emballage (fiche checklist en salle prépa). Se laver les mains, s'équiper puis se relaver les mains.
- Nettoyer la table avec le PRO DDN ECO et une lavette verte, laisser poser 5min, rincer à l'eau puis bien essuyer la table avec l'essui-main bleu.

3 – Pointage, emballage et étiquetage du pain

Les bons de livraison de chaque boulanger sont affichés en salle prépa.

Boulangerie L'Essentiel - Antony Bosson

- Préparer les sacs en collant dessus les étiquettes pains et les tamponner de la date du jour. Ne pas fermer les sacs avec les étiquettes.
- Emballer les pains en commençant par les pains bio.
- Corriger sur le bon de commande les écarts constatés à la livraison.
- Ranger le bon de livraison (ticket livré avec les pains dans un des sacs)
- Les flans sont à mettre au rayon frais, avec une étiquette (elles sont rangées dans une pochette aimantée sur la paroi gauche du frigo).
Ecrire sur la boîte « livré le xx/xx ».
- Laisser quelques grands sacs de pain en salle prépa et jeter les autres dans la poubelle jaune du local poubelle.

PROCEDURE PAIN

Boulangerie Moulin des Moissons – Emile & Jules

- Mettre les pains directement en rayon. Vérifier que la date sur l'étiquette est bonne et que les quantités livrées correspondent à celles du bon de livraison.
- Descendre la Focaccia et les brioches en salle prépa. Couper la foccacia en 8 et mettre chaque morceau dans un emballage. Mettre également chaque brioche dans un sachet,
- Corriger sur le bon de commande les écarts constatés à la livraison.
- Ranger le bon de livraison.
- Une fois les pains mis en rayon, ranger les caisses plastiques vides sur le quai de livraison avec les sacs.

Nettoyer la salle prépa une fois que vous avez terminé avec les pains de L'Essentiel et de Moulin des Moissons.

- Commencer par enlever les miettes sur la table inox.
- Nettoyer la table avec le PRO DDN ECO et une lavette verte, laisser poser 5min, rincer à l'eau puis bien essuyer la table avec l'essui-main bleu.
- Passer un coup de balai.

Boulangerie Pajol

- Peser les pains à l'aide des codes PLU et les étiqueter, en s'aidant du livret orange qui indique les codes PLU et la signification des lettres inscrites sur les emballages,
- Corriger sur le bon de commande les écarts constatés à la livraison.
- Ranger le bon de livraison.
- Mettre les sacs sur le quai de livraison,

Code PLU	Lettre inscrite sur le sachet de pain	Pains
8010	F	Froment
8011	S	Seigle
8012	M	Froment, Sarrasin
8013	G	Graines
8015	PE	Petit épeautre