

## 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