

Les commandes

.. Au restaurant, quels services ont besoin de passer des commandes de réapprovisionnement ?

En restaurant, les services qui passent des commandes de réapprovisionnement sont le bar, la cave centrale, l'office et le restaurant lui-même.

.. La restauration nécessite la commande de 3 différentes sortes de produits.

Citez-les et donnez un exemple pour chacune d'elles.

Les 3 sortes de produits concernent les denrées périssables (produits frais), les denrées non périssables (conserves, boissons, alcool, etc.) et les produits divers (produits d'entretien et d'usage courant, etc.).

.. Quels sont les besoins du bar ?

Les besoins du bar concernent les boissons avec et sans alcool, l'épicerie, les amuse-bouches, les fruits et légumes, la crèmerie, les oeufs, etc.

.. Que commandez-vous comme produits pour la cave centrale ?

Pour la cave centrale, il faut commander les vins blancs, rouges, rosés, effervescents les champagnes, les alcools, les eaux minérales, les jus de fruits, etc.

.. Notez les produits dont vous avez besoin pour :

- l'office : le pain, le fromage, le beurre, les fruits, le lait, le café, etc.
- le restaurant : les fleurs, les serviettes en papier, etc.

.. Citez 3 causes de réapprovisionnement en restauration.

Le réapprovisionnement est fonction des besoins immédiats, des quantités en stock, de la durée de conservation (DLC), de la durée de stockage, de la quantité de stockage, de délais de livraison des fournisseurs.

.. Comment se fait le choix du fournisseur ?

Le choix du fournisseur dépend des prix qu'il fait sur la quantité commandée et les délais de livraisons. Plus les délais sont courts plus c'est intéressant pour le restaurateur.

.. Qui commande les marchandises dans un restaurant ?

Tout dépend de la taille de l'entreprise. Pour une petite entreprise, c'est soit le chef de cuisine, soit le patron qui passe les commandes. Pour une grosse structure, c'est l'économiste. Parfois pour le pain, le fromage c'est le responsable du restaurant.