

Les approvisionnements en restauration

Les différents types de produits

Pour l'essentiel des besoins quotidiens d'un restaurant, on distingue les denrées d'origine végétale, les denrées d'origine animale et les boissons

Denrées d'Origine Végétale (D.O.V.)

1re gamme : produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigéré.

2ème gamme : produits agricoles et préparations cuisinés [pasteurisés](#) ou appertisés ([conserves](#)), conservés à température ambiante.

3ème gamme : produits agricoles et préparations cuisinées [surgelés](#) conservés à des températures d'au moins - 18 °C.

4ème gamme : produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de [crudités](#) (carottes râpées...) ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération².

5ème gamme : produits agricoles [cuits](#) sous [vide](#), [pasteurisés](#) ou stérilisés, prêts à l'emploi conservés grâce à une réfrigération; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés.

6ème gamme : produits agricoles [déshydratés](#), de longue conservation à température ambiante.

Denrées d'Origine Animale (D.O.A.)

Produits bruts : viande en carcasse entière, poisson en l'état

Produits pré-élaborés : poissons en filets, volaille découpée

P.A.I. : produits semi-élaborés ou produits alimentaires intermédiaires : produit transformé mais qui doit encore être terminé (croissant à cuire par ex.)

Produits élaborés : produits prêts à l'emploi

Les boissons

Les B.R.S.A. : boissons rafraîchissantes sans alcool

Les alcools : eaux de vie, ratafia, V.D.L. liqueurs, etc..

Les vins, V.D.N.

Les bières et cidres

Critères d'approvisionnement

Le choix des approvisionnements s'articule autour de deux axes :

- En fonction de son concept : cuisine 100% fait maison ou cuisine d'assemblage plus simple
- En fonction de son niveau de qualité et de ses propres exigences : bio, local, labellisé A.O.P ou I.G.P.

Exemples de critères selon le concept :

Type de restauration ->	Restauration économique (Kebabs, sandwicherie)	Restauration de chaîne (Hippopotamus, Léon)	Restauration « fait maison », bistronomique	Restauration gastronomique 1,2 ou 3 étoiles michelin
Critère principal ->	le prix	la disponibilité nationale en volume	Le local, le bio, la saison	La qualité, la rareté, le local, le bio, la saison

Critères de sélection d'un fournisseur

C'est un élément qui demande une grande attention et un suivi rigoureux pour l'entreprise. Il n'y a pas de mauvais ou de bon fournisseur, il y a un cahier des charges que l'entreprise se fixe, qui peut suivre les points suivants :

- Rapport qualité/prix des produits
- Les délais de livraison et les quantités minimales à commander (si livraison souhaitée)
- L'assurance du réapprovisionnement et du suivi du produit dans le temps
- Les modalités de paiement
- Les délais de règlement

Ainsi certaines personnes préféreront pousser leur caddie® dans un magasin « Metro » alors que d'autres y voient une perte de temps et préfèrent se faire livrer. Certains restaurateurs investissent carrément dans des fermes afin d'y cultiver la qualité et la diversité qu'ils souhaitent (exemple avec A. Passard à l'Arpège). Le café est toutefois plus facile à gérer avec un véritable professionnel torréfacteur, le pain avec un boulanger. L'option de la livraison offre plusieurs avantages :

- gain de temps important
- sécurité alimentaire des produits sensibles :les produits laitiers, les viandes, poissons, les surgelés (*les fournisseurs sont responsables du transport des marchandises et doivent assurer la sécurité alimentaire*).

L'inconvénient majeur étant dans le cas de la livraison, le coût.

Pour les boissons, cela va dépendre du débit : dès que celui-ci devient important, un brasseur pour les B.R.S.A. et les alcools devient vite indispensable. Pour les vins, il est possible d'acheter directement dans les domaines ou de passer par des négociants spécialisés.

Quantités les plus courantes en restauration

Les quantités données ci-dessous sont des quantités moyennes largement utilisées dans la restauration

Produits	Quantité
Boissons	
Café	7 gr / dose espresso
Verre de vin	10 à 12cl / pers
V.D.N. / V.D.L.	8 à 10 cl / pers
Eau minérale bouteille	1 litre pour 10 pers
Vin bouteille (pour prévision en banquet)	1 bouteille pour 6
A.B.V.	5 à 6 cl / pers
A.B.A. et eaux de vie	4 cl / pers
Produits du restaurant	
Pain baguette	1 pour 4
pain individuel	2 unités / pers
Jambon, terrine, charcuteries, poissons fumés	80 à 100gr / pers
Beurre (repas)	15 gr / pers

Copyright 2016 | Toussaint F. |