|  |
| --- |
| **FICCHE D’APPROVISIONNEMENT ET DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES[[1]](#footnote-1)** |
| **NUMERO DU CANDIDAT :** | **DATE :** |
| **PARTIE ECRITE** | **PHASE PRATIQUE** |
| **FAMILLE DE PRODUITS** | **Unité** | **Quantité commandée** |  | **Conforme** | **Non conforme** |
| **-18°C** | **3°C/6°C** | **19°C** |
| **EPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ex : Huile d’olive** | **Litre** | **1** |  |  | **X** | **X** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.B** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS/ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LEGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE/SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **AUTRES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Observations :**  | **C5-1.3 Commentaire sur le tri sélectif des conditionnements :** |

1. Fiche BAC PRO CSR, inspirée des consignes pour les épreuves ponctuelles 2014-Epreuve E32 organisation et mise en œuvre d’en service [↑](#footnote-ref-1)