



# Fiche de Contrôle des Matières Premières au laboratoire de pâtisserie

TP du : \_\_\_\_\_ Heure : \_\_\_\_\_

**Document : Bon de commande du TP**

## CONFORMITE DES TEMPERATURES



Température Conforme

Température Non-Conforme\*

**\*Préciser sur quel(s) produit(s) :**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## QUANTITE



Vérifier le poids sur le bon de commande et le nombre d'unités

**Remarques :**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## ETIQUETAGE DES DENREES

Etiquetage Conforme

Etiquetage Non-Conforme\* (ex : absence  
d'étiquetage ou de mentions essentielles...)

**\*Préciser sur quel(s) produit(s) :**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## QUALITE DES DENREES

Ex. : Moisissures sur les fruits  
Refus d'une caisse

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## SIGNATURES

Enseignant

Elève responsable

## CONCLUSION



Acceptation



Refus d'une partie ou de toute la

livraison **(AVERTIR LE CHEF PATISSIER)**