**Cuisiner les produits alimentaires de la terre à la table (430-2XX-ME).**

19 — Assurer l’approvisionnement d’un service alimentaire (o48H).

(1) Repérer les produits, les services et les fournisseurs.

Critères de performance :
- 1.1 Présélection judicieuse des produits alimentaires, des produits d’entretien et de leurs fournisseurs.
- 1.2 Consultation efficace des répertoires de vins, de spiritueux, de bières et de boissons alcooliques.
- 1.3 Consultation efficace des catalogues de matériel de cuisine et de matériel de service.
- 1.4 Consultation efficace des catalogues de pièces d’équipement.

(2) Déterminer les besoins d’approvisionnement.

Critères de performance :
- 2.1 Rédaction précise des spécifications de produits.
- 2.2 Calcul précis de la quantité des ressources alimentaires requises.

(3) Commander des produits et des services.

Critères de performance :
- 3.1 Sélection judicieuse des fournisseurs.
- 3.2 Prise en compte pertinente des délais de livraison.
- 3.3 Respect rigoureux des procédures de l’entreprise.

(4) Négocier des ententes avec des fournisseurs.

Critères de performance :
- 4.1 Prise en compte rigoureuse des procédures de l’entreprise.
- 4.2 Préparation efficace d’appels d’offres.
- 4.3 Analyse judicieuse des soumissions.
- 4.4 Sélection judicieuse du fournisseur.
- 4.5 Conventions avantageuses en ce qui concerne les conditions du contrat.

(5)Assurer la réception des produits achetés.

Critères de performance :
- 5.1 Vérification efficace de la qualité des produits et des services offerts.
- 5.2 Vérification efficace de la quantité de produits offerts.
- 5.3 Suivi efficace des retours de marchandises non conformes.
- 5.4 Distribution interne conforme aux besoins.

(6) Assurer l’entreposage des produits reçus.

Critères de performance :
- 6.1 Préparation adéquate des locaux et de l’équipement.
- 6.2 Vérification minutieuse de la salubrité.
- 6.3 Maintien et protection adéquats et efficaces des stocks.

(7) Effectuer le suivi des opérations d’approvisionnement.

Critères de performance :
- 7.1 Prise d’inventaire complète, exacte et sans erreur.
- 7.2 Calcul exact des coûts.
- 7.3 Évaluation ponctuelle des fournisseurs.
- 7.4 Suivi rigoureux des contrats et des garanties.