Gestion des approvisionnements : la gestion d'un stock d'oranges.

Vous venez d'être embauché comme stagiaire dans un hôtel haut de gamme de Saint-Jean-de-Luz. Vous commencez à l'économat où vous êtes chargé de gérer le stock d'oranges à jus.

L'hôtel sert, en moyenne, 70 jus d'oranges pressées au petit déjeuner, ce qui représente une consommation moyenne de 35 kg d'oranges par jour (0,5 kg par verre).

Les oranges sont entreposées dans un local adjacent au restaurant et se conservent 15 jours. Au-delà de ce délai elles sont considérées comme impropres à la fabrication de jus et sont données à une banque alimentaire.

*

* *

Tous les groupes commencent la première semaine avec un stock initial de 150 kg d'oranges. Aucune commande n'est en cours.

Organisation des groupes de 3 élèves :
- 1 élève est chargé de la tenue des fiches de stock,
- 1 élève est chargé de passer les commandes,
- 1 élève est chargé de contrôler les réceptions et l'état du stock.

Procédure à suivre :

1. Le matin, réception éventuelle des oranges commandées (cf. procédure page suivante) ➔ mise à jour des fiches de stocks.
2. Déroulement du petit déjeuner : vous prenez connaissance de la consommation du jour (cf. résultat du tirage du dé) ➔ mise à jour des fiches de stocks.
3. Contrôle de l'état du stock : vous sortez du stock les oranges datant de plus de 15 jours ➔ mise à jour des fiches de stocks.
4. Selon la méthode de gestion des stocks attribuée à votre groupe (cf. procédure page suivante), vous décidez s'il est nécessaire de passer une commande et vous calculez la quantité à commander.

Renouvelez les opérations 1 à 4 tous les jours du mois (y compris le dimanche).

A la fin du mois, vous proposerez des améliorations à apporter à la méthode de gestion des stocks suivie.

Procédure de contrôle des approvisionnements

Le délai de livraison du fournisseur est de 3 jours (le dimanche ne compte pas, c'est à dire qu'une commande passée le vendredi sera livrée le mardi). Les livraisons se font le matin à l'aube (avant le service du petit déjeuner).

Le jour prévu pour la livraison, procédez à un tirage de dé pour savoir si les délais et les quantités sont respectés :
➔ résultat du tirage :
- 1 à 4 : la livraison est satisfaisante, vous réceptionnez les oranges ;
- 5 : une partie de la livraison est non conforme (20%), vous ne réceptionnez que les oranges conformes et renvoyez le reste ;
- 6 : la livraison est en retard vous ne réceptionnez rien et procédez à un nouveau tirage le lendemain.

*

* *

Consommation du jour

Résultat du tirage :

1 ➔ 28 kg
2 ➔ 32 kg
3 ➔ 35 kg
4 ➔ 35 kg
5 ➔ 38 kg
6 ➔ 42 kg

Méthodes de gestion des stocks

➔ **Groupe A : 2 commandes par semaine, quantité commandée variable.**
Vous passez une commande chaque lundi et chaque jeudi. Le montant de votre commande est égal à la différence entre 250 kg et votre stock à la date de commande.

➔ **Groupe B : 1 commande par semaine, quantité commandée variable.**
Vous passez une commande chaque lundi. Le montant de votre commande est égal à la différence entre votre stock à la date de commande et un stock de référence de 300 kg.

➔ **Groupe C : 1 commande par semaine, quantité commandée variable.**
Vous passez une commande chaque lundi. Le montant de votre commande est égal à la différence entre votre stock à la date de commande et un stock de référence de 500 kg.

➔ **Groupe D : 1 commande toutes les 2 semaines, quantité commandée variable.**
Vous passez une commande un lundi sur deux. Le montant de votre commande est égal à la différence entre votre stock à la date de commande et un stock de référence de 600 kg.

➔ **Groupe E : commande de 200 kg lorsque le stock atteint la côte d'alerte.**
Vous passez une commande de 200 kg chaque fois que votre stock devient inférieur à 150 kg.

➔ **Groupe F : commande de 300 kg lorsque le stock atteint la côte d'alerte.**
Vous passez une commande de 300 kg chaque fois que votre stock devient inférieur à 100 kg.

➔ **Groupe G : commande de 300 kg lorsque le stock atteint la côte d'alerte.**
Vous passez une commande de 300 kg chaque fois que votre stock devient inférieur à 150 kg.

➔ **Groupe H : commande de 500 kg lorsque le stock atteint la côte d'alerte**
Vous passez une commande de 500 kg chaque fois que votre stock devient inférieur à 150 kg.

Calcul des coûts de gestion des stocks

1. Coûts liés au stockage :

1.1. Coût des locaux

Plus le volume du stock est important, plus il faut une surface de stockage importante ➔ or cette surface a un coût : prix du loyer ou manque à gagner (la surface pourrait être utilisée pour des tables ou des chambres supplémentaires).

Loyer mensuel à payer pour un local capable de stocker :
- jusqu'à 200 kg : 100 €
- de 200 à 400 kg : 200 €
- de 400 à 600 kg : 300 €
- au delà de 600 kg : 400 €

Niveau maximum du stock atteint pendant le mois : ……
➔ coût du local nécessaire au stockage : ……..

1.2. Coût des denrées perdues car périmées

Plus la rotation du stock est faible, et plus le risque de perdre des denrées périssables augmente.

Coût d'achat des oranges : 1 € / kg

Quantité d'oranges perdues car périmées : …… kg.
Valeur des oranges perdues : …….

2. Coûts liés à la passation des commandes :

2.1.Temps passé à gérer les commandes (passation de la commande, contrôle des réceptions)

On considère que l'on passe ½ heure par commande. Pour un employé payé au SMIC, cette ½ heure coûte environ 5 €[1].

Nombre de commandes passées : ……
Coût de gestion des commandes : 5 € * ……. =

2.2.Frais de livraison

Le fournisseur facture 30 € de frais pour toute livraison inférieure à 400 kg.

Nombre de livraisons inférieures à 400 kg : ……
Frais de livraison : 30 € * ……. =

[1] SMIC horaire 2003 = 6.83 € + 40% de charges sociales