

Registre de traçabilité pour boulangerie — PDF à imprimer

Un registre PDF de fournées conçu pour relier produit, matières premières, fournisseur, contrôle au poste et observation à reprendre.

À QUOI SERT CETTE FICHE ?

Le format paysage laisse une ligne par fournée et des colonnes distinctes pour retrouver un lot, documenter le contrôle et transmettre une reprise à la production ou à la vente.

Mode d'emploi

1. Créez une ligne par fournée ou événement de traçabilité au moment de la production.
2. Renseignez les références disponibles au poste sans compléter une information absente par supposition.
3. Filtrez par produit, date ou lot lorsque le responsable doit retrouver une information.

Les bons réflexes

Relier la fournée à ses repères

Commencez par le produit, la date et le moment de fabrication. Ajoutez les références de matière première et de fournisseur utiles à la recherche.

Faire vivre le registre au poste

La personne qui réalise le contrôle renseigne la ligne au moment de l'action. Une structure courte est plus fiable qu'un tableau rempli de mémoire en fin de journée.

Retrouver et reprendre

Une observation précise sert à lancer une action. Le responsable peut filtrer les lignes et distinguer l'information complète de celle qui demande un suivi.

Identification de la session

Établissement

Date / service

Responsable

Référence / lieu

Fiche opérationnelle à compléter

Établissement _____

Date / service _____

Responsable _____

Référence / lieu _____

Une ligne correspond à un événement de travail. Renseignez le contrôle au poste, puis laissez l'écart et la prochaine action visibles.

Date / heure	Produit / fournée	Matière première / lot	Fournisseur	Quantité unité	/ Contrôlé par	Observation	Statut

Responsable de la vérification : _____ Date : _____ Validation : _____

Exemple illustratif 1 — à remplacer

EXEMPLE ILLUSTRATIF : ces données sont fictives. Elles montrent comment renseigner la fiche et ne sont pas des enregistrements client.

Date / heure

12/09/2026 · 05:40

Produit / fournée

Baguette tradition · F-1209-01

Matière première / lot

Farine T65 · L-FR-8842

Fournisseur

Minoterie du Centre

Quantité / unité

120 pièces

Contrôlé par

Thomas

Observation

Lot et fiche fournisseur rapprochés avant pétrissage.

Statut

Complet

MODÈLE VIERGE

La page précédente est la fiche à utiliser au stylo. Réimprimez-la autant que nécessaire ; les exemples servent uniquement de repère.

Exemple illustratif 2 — à remplacer

EXEMPLE ILLUSTRATIF : ces données sont fictives. Elles montrent comment renseigner la fiche et ne sont pas des enregistrements client.

Date / heure 12/09/2026 · 08:15	Produit / fournée Croissant beurre · F-1209-02
Matière première / lot Beurre · L-B-1940	Fournisseur Laiterie régionale
Quantité / unité 8 plaques	Contrôlé par Inès
Observation Référence saisie ; contrôle de la livraison à archiver.	Statut À compléter

MODÈLE VIERGE

La page précédente est la fiche à utiliser au stylo. Réimprimez-la autant que nécessaire ; les exemples servent uniquement de repère.

Exemple illustratif 3 — à remplacer

EXEMPLE ILLUSTRATIF : ces données sont fictives. Elles montrent comment renseigner la fiche et ne sont pas des enregistrements client.

Date / heure

13/09/2026 · 06:05

Produit / fournée

Pain de campagne · F-1309-01

Matière première / lot

Levain chef · interne

Fournisseur

Production

Quantité / unité

45 pièces

Contrôlé par

Thomas

Observation

Fournée identifiée et passage de poste noté.

Statut

Complet

MODÈLE VIERGE

La page précédente est la fiche à utiliser au stylo. Réimprimez-la autant que nécessaire ; les exemples servent uniquement de repère.