

Prix 2024 : 1090€

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les responsabilités du magasinier en restauration collective
- Optimiser la gestion de son magasin : réception, stockage, sorties, contrôles des produits
- Adopter les bons gestes et postures lors de la manutention

### Public cible et prérequis

- Magasiniers de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- DEFINITION DU POSTE DE MAGASINIER
  - Rôle, responsabilités et contraintes
  - Importance de la communication : les relations avec la cuisine, les fournisseurs, les différents services
- PROCESSUS DE REFERENCEMENT FOURNISSEURS - PRODUITS
  - Connaissance des produits
  - Le point sur les modes d'achat
  - Critères de référence et de référencement d'un produit, d'un fournisseur
  - La fonction du cahier des charges et des fiches techniques
- GESTION DES DENREES ALIMENTAIRES
  - Programmation des commandes et des livraisons
  - Les contrôles à la réception
  - Rangement et stockage des produits
  - Les suivis des sorties des marchandises
  - La gestion des stocks : importance des inventaires
- GESTES ET POSTURES – PREVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL
  - Remarque : vous pouvez apporter les documents de votre structure en lien avec la thématique

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Formateur Responsable de restauration

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p><b>Durée</b> 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>