

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>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</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"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • 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