

## Objectifs

- Formaliser les critères techniques pour l'achat et l'approvisionnement alimentaire en produits vertueux
- Construire les documents essentiels pour introduire l'approvisionnement en produits vertueux dans son établissement

## Programme

### S'APPROVISIONNER EN PRODUITS LOCAUX

#### Atelier 1 : Présentation des spécifications techniques des produits locaux

- Calibre, Grammage, Variété
- Mode de production, conditionnement

#### Atelier 2 : La fiche technique et la fiche recette

- Composante du repas
- Typologie de consommateurs, Midi ou soir
- Ingrédients, Grammage

#### Atelier 3 : Le bon de commande

- Fournisseur, Coût
- Mode de production, Prix de revient

#### Atelier 4 : La traçabilité

- Date, Ingrédients, Grammage

- Référence fournisseur, Coût

- Date de livraison

### FABRIQUER AVEC DES PRODUITS LOCAUX

#### Atelier 4 : La traçabilité

- Les points clés à maîtriser en matière de traçabilité
- Le contrôle à réception
- Le suivi du stockage

- Les enregistrements en production

#### Atelier 5 : Le planning de production

- Matières premières
- Matériel de production

- Personnel

- Durée de l'action

#### Atelier 6 : Recherche de nouveaux produits

- Dupliquer la méthode enseignée dans les ateliers 2 à 6 pour d'autres produits

## Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

## Public cible

Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème

## Intervenants

Formateur spécialisé en gestion de la restauration collective

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	<b>2 jours soit 14 heures</b>
		<b>Dates</b>
		<b>Du 11 au 12 octobre 2021</b> <b>Du 16 au 17 mars 2022</b> <b>Du 21 au 22 sept. 2022</b>
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
<b>SSHA - ISA</b> <b>16A, rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b>  Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : <a href="http://www.ssha.asso.fr">www.ssha.asso.fr</a>	– 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	<b>2021 : 965 € H.T.</b> <b>2022 : 985 € H.T.</b> T.V.A. : en sus
		<b>Accessibilité aux personnes handicapées</b>  SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur
<b>Intra possible : nous consulter</b>		

## Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires

ALR02

FDINTER  
MAJ Mai 2021