

Objectifs

- 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

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

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Magasiniers de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Formateur Responsable de restauration

Modalités pédagogiques

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

Modalités d'évaluation

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.

Durée

2 jours soit 14 heures

Dates

Du 22 au 23 nov. 2021
Du 21 au 22 nov. 2022

Lieu et Contact

SSHA - ISA
16A, rue de l'Estrapade
75005 PARIS

Tél : +33 (0)1 43 25 11 85
Email : isa@ssha.asso.fr
Site web : www.ssha.asso.fr

Intra possible : nous consulter

Modalités et délais accès

- 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

Tarif

2021 : 965 € H.T.
2022 : 985 € H.T.
T.V.A. : en sus

Accessibilité aux personnes handicapées

SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur