COL10 - Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements

COL10 INTER

Mise à jour :
4 février 2022

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

SSHA ISA - 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85 - Email : isa@ssha.asso.fr - **www.ssha.asso.fr**
Association loi 1901 reconnue d'utilité publique - SIRET : 78425994700017 - APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR39784259947

COL10 - Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements

COL10 INTER

Mise à jour :
4 février 2022

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 14.00 heures (2.00 jours) **Modalités pédagogiques** Formation présentielle **Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources** • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant **Dates et prix :** à consulter sur notre site internet		• 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**
SSHA-ISA **16A rue de l'Estrapade** **75005 PARIS** Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr **Intra possible nous consulter**	Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. 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. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	• 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