

ALR02 - Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires

ALR02 INTER

Mise à jour :
16 novembre 2021

Objectifs pédagogiques

- 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

Public cible et prérequis

- Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Programme

- S'APPROVISIONNER EN PRODUITS LOCAUX Atelier 1 : Présentation des spécifications techniques des produits locaux
 - Calibre, Grammage, Variété
 - Mode de production, conditionnement
- S'APPROVISIONNER EN PRODUITS LOCAUX Atelier 2 : La fiche technique et la fiche recette
 - Composante du repas
 - Typologie de consommateurs, Midi ou soir
 - Ingrédients, Grammage
 - Fournisseur, Coût
 - Mode de production, Prix de revient
- S'APPROVISIONNER EN PRODUITS LOCAUX Atelier 3 : Le bon de commande
 - 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
- FABRIQUER AVEC DES PRODUITS LOCAUX Atelier 5 : Le planning de production
 - Matières premières
 - Matériel de production
 - Personnel
 - Durée de l'action
- FABRIQUER AVEC DES PRODUITS LOCAUX Atelier 6 : Rechercher de nouveaux produits
 - Dupliquer la méthode enseignée dans les ateliers 2 à 6 pour d'autres produits

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Cécile BORDIER - Consultante en Alimentation responsable / Profil de l'intervenant : Formateur spécialisé en gestion de la restauration collective

www.ssha.asso.fr

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

Tél : 01 43 25 11 85 - E-mail : isa@ssha.asso.fr

Association loi 1901 reconnue d'utilité publique - SIRET : 78425994700017 - APE : 8559A

N°TVA intracommunautaire : FR39784259947

ALR02 - Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires

ALR02 INTER

Mise à jour :
16 novembre 2021

ALR02 - Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires

ALR02 INTER

Mise à jour :
16 novembre 2021

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
Durée 14.00 heures (2.00 jours) Modalités pédagogiques Formation présentielle Ressources techniques et 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 Dates et prix : à consulter sur notre site internet		• Evaluation des prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables • 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