

SN MICROLIDE SCOP

32 rue de Tourcoing
87000 LIMOGES
T. 05 55 31 88 40
support@microlide.com



PROGRAMME DE FORMATION EXPEDITIONS – 2021

Formation : Traçalide Expert - GESTION INFORMATISÉE DE LA TRAÇABILITE DES EXPEDITIONS EN CUISINE CENTRALE

Durée : 1 Jour.

Nombre de participants maximum : 10 stagiaires en deux groupes*



TARIF : 1 Jour à 795€HT soit 795 €HT *

*** Devis spécifique sur demande en fonction du nombre de stagiaires et de jours de formation.**

Profil du Stagiaire :

Utilisateurs du système Traçalide Expert MICROLIDE dans la cuisine.

Pré requis :

Une notion de traçabilité en restauration collective est conseillée.
L'utilisation habituelle d'un Smartphone est un plus.

Le système Traçalide expert doit être déployé et paramétré sur le site client.
Les PC utilisateurs doivent être installés avec la solution Traçalide.
Les lecteurs code barre doivent être connectés et paramétrés sur le serveur soit par liaison filaire, soit par liaison Wifi.
Les interfaces doivent être en fonctionnement.

Les objectifs de la formation :

- Informatiser la traçabilité des expéditions en restauration collective.
- Editer les documents de suivi de traçabilité.
- Fournir les documents nécessaires pour les contrôles sanitaires.



Modalités et délais d'accès :

Les formations sont réalisées en présentiel et dispensées sur le site « client » en condition de travail.

Les dates de formation sont définies avec le client en fonction du planning établi.

La formation :

1- Analyse des réceptions (CM / QR)

1.1 Analyse de l'utilisation des lecteurs PDA en réception.

1.2 Analyse de l'utilisation du logiciel PC en réception.

1.3 Bilan d'utilisation du système en réception.

1.4 Questions / Réponses

2- Analyse des expéditions (CM / QR)

2.1 Analyse de l'utilisation des lecteurs PDA en sortie de stock.

2.2 Analyse de l'utilisation des lecteurs PDA en expéditions clients (allotissement).

2.4 Analyse d'utilisation du logiciel PC en sortie de stock et expéditions clients.

2.5 Bilan d'utilisation du système en sortie de stock et expéditions clients.

2.6 Questions / Réponses.

3- Analyse des productions (CM / QR)

3.1 Analyse de l'utilisation des lecteurs PDA en productions chaudes (remise en température).

3.2 Analyse de l'utilisation des lecteurs PDA en productions froides.

3.3 Analyse des scans des codes actions (relevée température et saisie nom produit).

3.4 Analyse de l'utilisation du logiciel PC en production.

3.5 Bilan d'utilisation du système en production.

3.6 Questions / Réponses.

4- Analyse des nettoyages (CM / QR)

4.1 Analyse de l'utilisation des lecteurs PDA pour les nettoyages (matériels et locaux)

4.2 Analyse de l'utilisation du logiciel PC pour les nettoyages.

4.3 Bilan d'utilisation du système dans les nettoyages.

4.4 Questions / Réponses.

5-Bilan et évaluation de la formation complète (CM)

5.1 Bilan formation semaine 1 (acquis, non-acquis, en cours d'acquisitions).

5.2 Bilan formation semaine 2 (acquis, non-acquis, en cours d'acquisitions).

5.3 Bilan formation semaine 3 (acquis, non-acquis, en cours d'acquisitions).

5.4 Bilan des attendus de la formation.

5.5 Évaluation de la formation et du formateur par les stagiaires

6-Compléments de formation avec les utilisateurs en conditions réelles (DEM / QR)

6.1 Complément de formation avec les utilisateurs en réceptions.

6.2 Complément de formation avec les utilisateurs en sortie de stock.

6.3 Complément de formation avec les utilisateurs en production.

6.4 Complément de formation avec les utilisateurs en expéditions.

Légendes :

CM : Cours magistral

QR : Questions Réponses

DEM : Démonstration

DEC : Découverte

Formateurs :

Formateurs aux compétences techniques spécifiques métier et aptitude pédagogique

Moyens et méthode pédagogiques et techniques :

Moyens techniques :

Salle de réunion avec vidéoprojecteur permettant d'accueillir l'ensemble des stagiaires.

Un accès réseau pour le poste du formateur dans la salle de réunion.

Postes utilisateurs installés et accessibles (avec le stagiaire)

Méthodes :

La formation permet d'utiliser et de mettre en œuvre le système Traçalide Expert Expéditions sur la zone d'expédition d'une cuisine centrale. Les logiciels MICROLIDE PC et outils mobiles (Tablettes / PDA) sont déployés et utilisés lors de la formation.

Documentation remise aux utilisateurs.

Modalités d'évaluation des résultats de la formation :

Exercices en cours et fin de formation, analyse et correction.

Evaluation des compétences générale des stagiaires par le formateur (Analyse de l'utilisation générale du système).

Bilan de la formation avec attendus et résultats (remis au client)

Attestation de formation