

## SN MICROLIDE SCOP

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



## PROGRAMME DE FORMATION TRAÇALIGHT - 2021

---

### **Formation : TRAÇALIDE EXPERT - TRAÇALIGHT - GESTION INFORMATISÉE DES RECEPTIONS MATIERES PREMIERES ET PARCOURS DE FABRICATION EN CUISINE CENTRALE**

**Durée : 3 Jours dispensés en 1 séance.**

**Nombre de participants maximum : 10 stagiaires en deux groupes \***

**TARIF : 3 Jours à 795€HT soit 2385 €HT \***

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

---

#### Profil du Stagiaire :

Responsable restauration  
Gestionnaire du magasin en restauration collective (Achats / réceptions / Expéditions)  
Magasinier en restauration collective (Secteurs Frais et Sec)  
Gestionnaire de la cuisine en fabrication  
Cuisiniers en restauration collective

#### Pré requis :

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

Le système TraçaLight doit être déployé et paramétré sur le site client.  
Les PC utilisateurs doivent être installés avec la solution Traçalide.  
Les appareils de saisies (tablettes Android) doivent être connectés et paramétrés sur le serveur soit par liaison filaire soit par liaison Wifi.  
Les données initiales doivent être intégrées au préalable.

---

#### Les objectifs de la formation :

- Saisir les réceptions de matières premières au niveau du magasin d'une cuisine collective.
- Gérer le stock denrées en fonction des DLC et des productions.
- Editer les documents de suivi de traçabilité et de réception.

MICROLIDE - 32, rue de Tourcoing - 87000 LIMOGES - Tél : 05 55 31 88 40 – sav@microlide.com  
[www.microlide.com](http://www.microlide.com) - SIREN : 442 356 127 - Numéro activité : 74870087387



- Fournir les documents nécessaires pour les contrôles sanitaires.
- Informatiser les parcours des fabrications au niveau de la cuisine.
- Editer les documents de suivi et traçabilité des fabrications.

---

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 :

## **A – Réception (2 jours)**

### 1- Présentation générale du système logiciel TraçaLight en réception (CM)

- 1.1 Présentation de la traçabilité dans un magasin en restauration collective
- 1.2 Présentation des documents de traçabilité "objectifs"
- 1.3 Présentation sommaire du logiciel PC et du logiciel Tablette

### 2- Apprentissage de l'outil de saisie (Tablette Android) en réception : (CM / QR)

- 2.1 Présentation des appareils (Tablettes Android) utilisés
- 2.2 Utiliser le programme TraçalideTablet sur les tablettes Android
- 2.3 Contrôler les saisies effectuées avec la tablette
- 2.4 Questions/Réponses

### 3- Préparer la gestion matières premières sur le logiciel PC (CM / DEM / DEC)

- 3.1 Paramétrer les données initiales
- 3.2 Préparer un bon de réception prévue
- 3.3 Préparer une réception produits
- 3.4 Préparer un bon de sortie produits et éditer
- 3.5 Visualiser et éditer l'état de stock d'un produit, d'un local ou de l'ensemble

### 4- Utiliser l'appareil de saisie en conditions réelles en réception (DEM / DEC)

- 4.1 Réaliser une réception produits
- 4.2 Réaliser une sortie produits
- 4.3 Réaliser une action sur stock

### 5- Editer les rapports de traçabilité et le suivi des produits sur logiciel PC en réception (DEM / DEC)

- 5.1 Editer un rapport de traçabilité sur une denrée
- 5.2 Visualiser le parcours d'un lot de produit
- 5.3 Editer le stock produits
- 5.4 Editer un inventaire produits par salles
- 5.5 Réaliser des mouvements de stock correctifs

## **B – Fabrication (1 jour)**

### 1- Présentation générale du système logiciel TraçaLight en fabrication (CM)

- 1.1 Présentation de la traçabilité dans une cuisine en restauration collective
- 1.2 Présentation des documents de traçabilité "objectifs"
- 1.3 Présentation sommaire du logiciel PC et du logiciel Tablette

### 2- Apprentissage de l'outil de saisie (Tablette Android) en fabrication : (CM / QR)

- 2.1 Présentation des appareils (Tablettes Android) utilisés

- 2.2 Utiliser le programme TraçalideTablet sur les tablettes Android
- 2.3 Contrôler les saisies effectuées avec la tablette
- 2.4 Questions/Réponses

3- Préparer les parcours fabrication sur le logiciel PC (CM / DEM / DEC)

- 3.1 Paramétrer les données initiales (y compris les matériels de cuisine)
- 3.2 Préparer une fabrication prévue

4- Utiliser l'appareil de saisie en conditions réelles en fabrication (DEM / DEC)

- 4.1 Saisir un parcours de lot de fabrication

5- Editer les rapports de traçabilité et le suivi des produits sur logiciel PC en fabrication (DEM / DEC)

- 5.1 Editer un rapport de traçabilité sur un produit fini
- 5.2 Visualiser le parcours d'un lot de fabrication
- 5.4 Editer un inventaire produits par salles

6- Evaluer les résultats obtenus et la formation (CM / DEC / QR)

- 6.1 Evaluer les résultats de traçabilité obtenu en fonction des objectifs visés
- 6.2 Evaluer l'adaptation des stagiaires à la méthode
- 6.3 Evaluer l'incidence sur le fonctionnement du magasin
- 6.4 Evaluer l'incidence sur le fonctionnement de la cuisine
- 6.5 Evaluation de la formation et du formateur par les stagiaires

**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 Réception/Fabrication sur la 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