

SN MICROLIDE SCOP

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



PROGRAMME DE FORMATION REMISE A NIVEAU – 2023

Formation : RAN-TT-FAB : Utilisation Traçalight Fabrication

Durée : 2 Jours dispensés en une séance. *

Nombre de participants maximum : 10 stagiaires en deux groupes *

TARIF : 2 Jours à 875€HT soit 1 750 €HT

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

Profil du Stagiaire :

Responsable de cuisine en restauration collective (Planning de production)
Agent de cuisine en restauration collective (Secteur cuisson / refroidissement et préparations froides)

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 lecteurs code barre 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 interfaces doivent être en fonctionnement

Les objectifs de la formation :

- Informatiser la traçabilité des fabrications au niveau des secteurs préparations chaudes et froides d'une cuisine 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- Présentation générale du système logiciel Traçalide Expert (CM)

1.1 Présentation de la traçabilité dans une restauration collective

1.2 Présentation des documents de traçabilité "objectifs"

1.3 Présentation sommaire du logiciel PC et du logiciel Traçalide Tablette

2- Apprentissage de l'outil de saisie (PDA) : (CM / QR)

2.1 Présentation des tablettes utilisés

2.2 Utiliser le programme Traçalide Tablette

2.3 Contrôler les saisies effectuées avec la tablette

2.4 Questions/Réponses

3- Préparer la gestion produit sur le logiciel PC Traçalide Expert (CM / DEM / DEC)

3.1 Paramétrer les données initiales

3.2 Préparer une fiche de fabrication prévue et l'éditer

3.3 Préparer une fabrication

3.5 Visualiser et éditer l'état de stock d'un produit, d'un local ou de l'ensemble

4- Utiliser le lecteur PDA en conditions réelles (DEM / DEC)

4.1 Réaliser une action « Début/Fin ».

4.2 Réaliser une action ponctuelle de relevé de température manuel.

4.3 Réaliser une saisie du lot de fabrication

5- Editer les rapports de traçabilité et le suivi des produits sur logiciel PC (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 une fiche de fabrication

5.4 Visualiser le planning de production

5.5 Réaliser des actions sur le planning de production

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 de la cuisine

6.4 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 sur la zone de production 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