

SN MICROLIDE SCOP

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



PROGRAMME DE FORMATION FABRICATION 2023

Formation : TE-FAB-PPP : Planning Prévisionnel de Production

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 ordinateur 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 données initiales doivent être intégrées au préalable.
Les interfaces doivent être en fonctionnement.

Les objectifs de la formation :

- La mise en place d'un planning de production préétablie pour une meilleur gestion des matériels.
 - Adaptés le modules de traçabilité au fonctionnement de la cuisine.
-

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 sur le 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 planning de production en temps réels

2- Apprentissage de l'outil de prévision du planning (CM / QR)

- 2.1 Utiliser le planning de production en temps réel
- 2.3 Questions/Réponses

3- Utiliser le planning en conditions réelles (DEM / DEC)

- 4.1 Visualiser une action « Début/Fin ».
- 4.2 Réaliser une prévision de planning.
- 4.3 Réaliser des actions correctives sur le planning.

4- Evaluer les résultats obtenus et la formation (CM / DEC / QR) 1J

- 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 Fabrication 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