

SN MICROLIDE SCOP

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



PROGRAMME DE FORMATION RECEPTIONS 2023

Formation : TT-REC : Utilisation Traçalight Réception

Durée : 3 Jours dispensés en une séance. *

Nombre de participants maximum : 10 stagiaires en deux groupes *

TARIF : 3 Jours à 875 €HT soit 2 625 €HT

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

Profil du Stagiaire :

Gestionnaire du magasin en restauration collective (Achats / réceptions / Expéditions)
Magasinier en restauration collective (Secteurs Frais et Sec)
Responsable restauration

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 tablettes 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 :

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

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 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 : (CM / QR)

- 2.1 Présentation des tablettes utilisés
- 2.2 Utiliser le programme Traçalide Tablette
- 2.3 Contrôler les saisies effectuées avec les tablettes
- 2.4 Questions/Réponses

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

- 3.1 Paramétrer les données initiales
- 3.2 Préparer un bon de réception prévue et éditer
- 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 la tablette en conditions réelles (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 (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

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 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 réception 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