

SN MICROLIDE SCOP

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



PROGRAMME DE FORMATION 01/01/2024

Formation : T-CO : Traça-CONNECT

Durée : 1 Jour dispensé pour une séance.

Nombre de participants maximum : 10 stagiaires en deux groupes *

TARIF : 1 Jour à 900 €HT *

* Devis spécifique sur demande en fonction du nombre de stagiaires et de jours de formation (Hors frais de déplacement).

Profil du Stagiaire :

Responsable restauration
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 IMINILide Connect et TRACA-Connect doivent être déployés et paramétrés sur le site client.

Les PC utilisateurs doivent être installés avec la solution iMINILog.

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 :

- Informatiser les parcours des fabrications au niveau de la cuisine.
 - Editer les documents de suivi et traçabilité des fabrications.
 - Être autonome sur le système.
-

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 Traça-Connect 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 iMINILog (Page Web) 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

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

- 6.1 Evaluer les résultats de traçabilité obtenus 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

Accessibilité :

Si vous êtes porteur d'un handicap, merci de nous le préciser avant l'inscription, pour que nous étudions les possibilités d'adaptation de la formation.

Contactez la référente handicap : compta@microlide.com

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 TRACA-Connect sur la cuisine centrale. Les logiciels MICROLIDE PC et outils mobiles (Tablettes) 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