



## LA FONCTION DE MAGASINIER ALIMENTAIRE

### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les fonctions de base : réception, stockage, gestion des stocks, préparation de commande, livraison, suivi d'inventaire conjuguées avec votre logiciel de gestion de stock.
- Optimiser l'efficacité et la coordination des opérations de son magasin avec le service production de son unité de production alimentaire.
- Respecter les règles de bonnes pratiques et les procédures HACCP liés à ce service.

### Personnes concernées

- Tout personnel affecté au poste de magasinier en restauration

### Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques.

**Durée** : 14 heures de formation réparties sur 2 journées

**Pré requis** : Aucun

### Animation

- Un de nos formateurs expert en optimisation des organisations en restauration.

### Contenus

- Rôles et responsabilités
- Situation dans le circuit matière premières
  - ✓ Les commandes fournisseurs
  - ✓ Les réceptions, contrôles et stockage
  - ✓ Les sorties et livraisons
  - ✓ La gestion des stocks
  - ✓ Les inventaires
- Les relations du poste
- Le magasinage en poste

### Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

### Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvre, etc.

### Nombre de stagiaires par session

Minimum 5 / maximum 08

### BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

\* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Email : ..... Siret : .....

Inscrit (s) au stage : « **La fonction de magasinier alimentaire** »

**Coût 900,00 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation (repas inclus) -10 % à la deuxième inscription**

Je m'inscris à :

**Stagiaire** (s) :

Nom : ..... Prénom : .....

**NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com), le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.**