



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

Modalités d'évaluation des acquis :

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

Démarche pédagogique :

- ▶ Exposés et apports théoriques.

Durée : 14 heures de formation réparties sur 2 journées

Nombre de stagiaires par session :

- ▶ Minimum 5 / maximum 08

Pré requis : Aucun prérequis

Support : Synthèse de formation

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
 - ✓ Cuisine, les fournisseurs, les différents services
- Le magasinage en poste
 - ✓ La sécurité au travail
 - ✓ Gestes et postures dans les manipulations
 - ✓ Les BPH la traçabilité HACCP
 - ✓ La législation
 - ✓ Les règles d'étiquetage

Sanction de la formation :

- ▶ Certificat de réalisation

BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

Etablissement : Siret :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Email : Siret :

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

Coût 1100 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation (repas inclus) -10 % à la deuxième inscription

Lieu : Lyon

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour anticiper les modalités pédagogiques et pratiques d'accès.