



La spécialisation alimentaire

La gestion des coûts, commandes et livraisons

Les objectifs

- ☛ Connaître les compétences du magasinier : responsabilités, produits, règles d'hygiène, P.M.S....
- ☛ Connaître les aspects techniques des coûts, des commandes et des livraisons

Le contenu

- **La commande publique et les marchés**
- **Les différentes gammes de produit, les différents contrôles à réception, la méthode de stockage**
- **Les différents cas de non-conformités**
- **Comment remplir un bon d'économat**
- **L'utilisation des divers Logiciels sur le marché**

La structuration de l'intervention

Nous proposons une action de formation d'1 jour

Les participants

Tout personnel de cuisine. 12 participants maximum. Aucun prérequis

La session de formation est ouverte aux personnes en situation de handicap sous réserve de mise à disposition de locaux adaptés à la spécificité du handicap par l'établissement d'accueil des participants. Un conseil d'orientation ou d'accompagnement personnalisé peut être apporté par notre organisme de formation.

Référent Handicap : Madame HUGONNET Catherine

Le formateur

Formateur spécialisé

Pour recevoir une proposition détaillée de l'action de formation, merci de nous contacter :

BIEN ETRE Gérontologie et formation - Mme HUGONNET Catherine

23, rue Pierre Termier. 69660 Collonges au Mont d'Or



06 68 93 40 51

catherine.hugonnet@free.fr