

# LA RÉCEPTION, LE STOCKAGE, LES NON CONFORMES ET LA RÉGLEMENTATION

## OBJECTIFS

*Être capable de :*

- Comprendre le flux de stock
- Maîtriser la qualité organoleptique des produits
- Maîtriser le traitement des non conforme
- Comprendre l'incidence de la freinte sur la marge
- Maîtriser les règles de la traçabilité des stocks

## CONTENU DE LA FORMATION

*Le contenu peut être adapté au public formé*

### Connaître le circuit des marchandises

- Quelle est l'origine des produits
- Connaître le temps de stockage des produits

### Bien réceptionner les produits

- Les contrôles quantitatif et qualitatif
- Les critères organoleptiques à contrôler
- Bien gérer la chambre froide
- L'hygiène de la chambre froide
- Les températures de conservation

### Bien gérer la traçabilité

- Le cahier de traçabilité
- Le suivi des températures
- Le plan de nettoyage
- Le traitement des non-conformes

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

*Les modalités peuvent être adaptées au public formé*

- Cours théorique
- Mise en situation pratique en magasin
- Vidéo

## MODALITÉS TECHNIQUES

- Vidéo projecteur
- Evaluation des acquis de la formation et ressources pédagogiques en ligne accessibles sur notre plateforme (connexion internet requise)

## CERTIFICATIONS

- Attestation de fin de formation

## ÉVALUATIONS

Evaluation du déroulement de l'action  
Evaluation des acquis de la formation

## PRÉ REQUIS

Maîtriser les savoirs de base

## PUBLIC VISÉ

Personnel du rayon Marée  
Ouverte aux personnes en situation de handicap

## Modalités Pratiques

### LIEU DE LA FORMATION

En présentiel en magasin

### DATES DE LA FORMATION

Entrées et sorties permanentes

### DURÉE DE LA FORMATION

1 jour

### COÛT PÉDAGOGIQUE

Prix : 1020 €

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

Prise de contact avec IFCDIS par  
- Téléphone : 05 62 14 45 67  
- Mail : [contact@ifcdis.fr](mailto:contact@ifcdis.fr)  
- Site Internet : [www.ifcdis.fr](http://www.ifcdis.fr)