

GEF ELAP - COMMANDES RECEPTIONS

Durée : 3 heures et 30 minutes

Programme de formation

Public visé

Responsable cuisine ou magasin

Pré-requis

- Maîtrise de l'outil informatique
- Connaître les principes de la gestion d'un stock

Objectifs pédagogiques

Etre capable de faire des bons de commandes et d'en faire le suivi

Description / Contenu

- Saisie des commandes
- Saisie des réceptions
- Rechercher des articles

Modalités pédagogiques

Méthode : Démonstrative et mise en pratique sur environnement de formation

Techniques : Apprentissage par simulation sur PC (environnement dédié)

Moyens et supports pédagogiques

Supports : programme et support de formation remis à chaque stagiaire

Modalités d'évaluation et de suivi

Auto-évaluation/positionnement à l'entrée de la formation

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation de la satisfaction (à chaud) en fin de formation