



## **PROGRAMME DE FORMATION**

### Gestion des stocks et des approvisionnements alimentaires

#### **Durée**

2 jours (14 heures)

#### **Public**

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire souhaitant optimiser la gestion des stocks et des approvisionnements.

#### **Prérequis**

Aucun prérequis.

#### **Modalité**

Intra-entreprise – Présentiel

#### **Objectifs pédagogiques**

- Comprendre les spécificités des stocks alimentaires
- Organiser les approvisionnements
- Gérer les dates de péremption
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Assurer la traçabilité des produits



### **Méthodes pédagogiques**

- Apports théoriques et démonstrations
- Études de cas concrets
- Exercices pratiques
- Mises en situation professionnelles
- Accompagnement individualisé

### **Moyens pédagogiques**

- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur
- Supports visuels
- Cas pratiques

### **Modalités d'évaluation**

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Exercices pratiques
- Mises en situation
- Études de cas
- Questionnaire de satisfaction



## **Programme détaillé**

### **Jour 1 : Gestion des stocks alimentaires**

#### Spécificités des produits alimentaires

- Types de produits
- Contraintes de conservation

#### Organisation des stocks

- Rotation des produits (FIFO)
- Gestion des dates (DLC, DDM)

#### Suivi des stocks

- Inventaires
- Traçabilité



## **Jour 2 : Approvisionnement et optimisation**

### Gestion des approvisionnements

- Commandes
- Relations fournisseurs

### Réduction du gaspillage

- Optimisation des quantités
- Gestion des pertes

### Amélioration continue

- Organisation
- Bonnes pratiques