ACHAT & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

NOUVEAUTE 2025

Formation :
Optimisez la gestion de l'entrepôt et la préparation de commande

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Optimiser la gestion et de l'entreposage du stock
- Maîtriser les bonnes pratiques en matière de gestion d'entrepôt
- Utiliser les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt de stockage

Intervenant : Thierry LATTANZIO, Expert-référent "Logistique et ERP" de l'ARIA SUD

Déroulé pédagogique :

De 09h à 12h30

Rôle et missions de la gestion d'un entrepôt.
Les différents processus liés à la gestion d'un entrepôt.
Les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt.
Les méthodes de gestion de stocks.
L'identification et la traçabilité des marchandises.

De 13h30 à 17h

Les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt.
Les méthodes de gestion de stocks.
L'identification et la traçabilité des marchandises.

Public : Logistique
Dirigeant

Prérequis : Avoir les bases de la gestion de la supply chain
Connaissance des bases EXCEL

Coût par participant :
Adhérents 2025 : 1300€ HT
Non Adhérents 2025 : 1700€ HT
Offre Ocapiat 2024-2025

Lieu : Borgo

Date : 24 et 25/09/2025

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation
Ouverture de session à partir de 6 stagiaires

Durée : 2 journées collectives (14h)

Présentiel

Contact pédagogique :
Coralie BENITO
04 90 31 55 19
coralie@ariasud.com

Contact administratif :
Sabrina De Clerck
04 90 31 55 08
sabrina.declerck@foodinpaca.com

Méthodes et outils pédagogiques :

Méthodes participatives et actives
Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation
Partage d'expériences
Support de formation remis aux stagiaires
Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

Evaluation des connaissances :

Exercices et cas pratiques et/ou questionnaires d'évaluation. Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

Moyens mis en place pour suivre l'évaluation de la formation :

Feuilles d'émargement, attestation de formation et certificat de réalisation.

****

Cette formation se déroule dans un lieu accessible aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient par ailleurs à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : contactez Sabrina De Clerck, votre contact administratif.

Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite. Pour toute inscription annulée après le 11/09/2025 , la totalité des frais sera due à l'ARIA Sud. L'ARIA SUD se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Programme mis à jour le 03/09/2024

Organisme de formation :

ARIA SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR
Association Régionale des Industries Alimentaires

Enregistrée sous le numéro :
93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR087476-1

Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur
885 Chemin de la Forêt • 84140 Avignon
www.foodinpaca.com