

---

# Programme de Formation

---

## Gestion des référentiels : fournisseurs, produits

---

### Contenu pédagogique

---



#### **Objectifs**

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable, en toute autonomie, de gérer le référentiel des fournisseurs, des produits et l'association des produits en marché, afin d'optimiser la qualité de la chaîne d'approvisionnement.



#### **Public visé - Niveau Débutant**

Professionnel des Approvisionnements en milieu Hospitalier



#### **Prérequis**

Aucun



#### **Description**

- Ergonomie et modalités d'accès aux différentes fonctionnalités
- Rôles des utilisateurs et des gestionnaires dans la chaîne d'approvisionnement
- Gestion du référentiel Fournisseurs
- Gestion du référentiel Produits/Articles - Produits en marché
- Gestion des référentiels des Lieux de livraison et distribution
- Nomenclatures NFHA et NCHFS mises à disposition



#### **Modalités et délais d'accès**

Modalités d'accès :

- Satisfaire aux pré requis
- Inscription sous réserve de la validation par le service formation de l'établissement

A l'issue de la validation de l'expression des besoins et de la date de réalisation, une convention est envoyée au service formation et/ou au commanditaire.

La convention signée par l'établissement confirme la contractualisation de l'action de formation et l'inscription des apprenants.

Délais d'accès :

A réception de la demande de pré-inscription, notre organisme de formation, contactera le commanditaire sous 30 jours.

La formation planifiée selon les disponibilités définies avec votre établissement est réalisée sous réserve de la réception de la convention signée.



#### **Modalités pédagogiques**

Formation basée sur une alternance de théorie et de pratique.





## **Profil formateurs**

Spécialiste de la comptabilité hospitalière et des approvisionnements



## **Moyens et supports pédagogiques**

### **A la charge de Numih Campus**

- Support pédagogique fourni
- Travaux pratiques basés sur **MAGH2** : Mise en situation sur l'environnement de formation ou sur l'environnement de production

### **A la charge de l'établissement qui accueille la formation**

- Accès internet
- Etablissement autonome : Accès à l'environnement de formation et/ou production
  - 1 PC par participant + 1 PC formateur avec les mêmes accès
- Vidéoprojecteur



## **Compétences visées**

- Mettre en œuvre les fonctionnalités de l'application nécessaires à son activité
- Gérer le référentiel Fournisseur
- Gérer le référentiel Produit
- Gérer les lieux de livraison
- Comprendre l'impact des nomenclatures achats dans la chaîne d'approvisionnement



## **Modalités d'évaluation et de suivi**

En amont de la formation :

- Recueil des besoins des apprenants afin de disposer des informations essentielles au bon déroulé de la formation (profil, niveau, attentes particulières...).
- Auto-positionnement des apprenants afin de mesurer le niveau de départ

A la fin de la formation :

- Auto-positionnement des apprenants afin de mesurer l'acquisition des compétences.
- Evaluation sur exercices ou quiz pour certaines formations
- Evaluation par le formateur des compétences acquises par les apprenants.
- Questionnaire de satisfaction à chaud afin de recueillir la satisfaction des apprenants à l'issue de la formation.
- Questionnaire de satisfaction à froid, selon contexte, afin d'évaluer les apports ancrés de la formation et leurs mises en application au quotidien.
- Attestation de fin de formation envoyée à l'apprenant



## **Informations sur l'accessibilité**

Pour toute situation de handicap à prendre en compte, veuillez contacter nos référentes

Emmanuelle VALANT (site de Toulouse), ou Rozenn COTTO (site de Rennes)

Par mail à l'adresse de l'organisme de formation ou par téléphone au 05 34 61 50 00 afin d'étudier la solution adaptée à votre besoin.

## **Organisation**

---

***Durée de la formation*****3 heures et 30 minutes*****Modalité d'organisation*****Mixte*****Nombre de participants*****Minimum : 1****Maximum : 8*****Tarification (Net de taxes)*****INTER (par participant)  
180,50 €****INTRA  
706,00 €**