

## LE TRANSPORT SOUS TEMPERATURE DIRIGEE

### OBJECTIFS

- L'objectif pédagogique général du cours est de permettre aux stagiaires de maîtriser tous les outils nécessaires à l'organisation d'opérations de transports de produits frais sous température dirigée

### DUREE

- 2 JOURS – 14 heures

### PUBLIC CONCERNE

- Responsables transports internationaux
- Responsables transport frigorifique
- Directeurs supply chain
- Logisticiens
- Acheteurs
- Services d'exploitation
- Directeurs d'agence

### MOYENS PEDAGOGIQUES

- Vidéo projecteurs
- Support de cours
- Cas pratiques
- Evaluation des connaissances

### INTERVENANT

- Expert en transport à température dirigée

### CONTENU

#### **Thème 1 : La chaîne du transport frigorifique**

- La typologie des produits concernés par le transport frigorifique
- Les acteurs de la logistique
- Les grands circuits logistiques
  - a) Les circuits PF (GMS)
  - b) Les circuits « marchés de gros »

#### **Thème 2 : Les moyens de production**

- Les spécificités de l'engin frigorifique
  - a) La « caisse » isolante
  - b) Le groupe frigorifique
  - c) La réglementation relative à l'engin frigorifique (ATP)
- Les moyens relatifs aux opérations d'entreposage et de passage à quai
  - a) Les entrepôts en froid négatif
  - b) Les PF de groupage
- *Les ressources humaines*
  - a) Le cadre général de gestion des conducteurs et les spécificités du transport frigorifique (travail de nuit, exposition au froid)
  - b) Les personnels de quai et les exploitants

#### **Thème 3 : Les opérateurs en transport routier**

- Les opérateurs en compte propre
- Les opérateurs en compte d'autrui
  - a) La spécialisation/type de produit transporté (viande, marée, PFI, etc.)
  - b) La segmentation lot/groupage

#### **Thème 4 : Les coûts de revient**

- Le cadre général des coûts de revient CNR
- La gestion personnalisée d'une analyse de coût de revient (via un tableur Excel)

#### **Thème 5 : Le cadre juridique de la relation chargeur-transporteur**

- Le contrat type transport sous température dirigée
- Process de livraisons et gestion des litiges

#### **Thème 6 : spécificités de l'hygiène et de la sécurité alimentaire des produits frais (méthode HACCP, IFS, CODEX)**