

Objectifs

Les objectifs sont :

- Créer son plan de cave et ses cuves personnalisées
- Générer les lots de traçabilité
- Saisir les différents événements (température, densité et opérations)
- Saisir les analyses
- Editer les différents états de gestion de la traçabilité
- Gérer les stocks de matière sèche
- Utiliser les différents paramètres pour configurer le fonctionnement suivant ses besoins spécifiques

Modules proposés

- *Les généralités*

- Egonomie des menus
- Les explorateurs
- Les barres d'outils
- Le paramétrage de l'application
- Les fichiers de base (saisie, modification, consultation des informations)

- *Traitements et opérations*

- Les différentes opérations
- Les produits œnologiques
- Travaux en cours
- Export/import PDA et tablettes
- Saisie rapide : relogement/inventaire
- Importation analyse
- Echantillon/dégustation

- *Commercialisation*

- Contrat
- Retiraison

- *Article/stock*

- Affectation produit
- Entrées/sorties Vrac et matières sèches
- Transfert stock
- Etat des stocks
- Sorties sous numéro douanier

- *Statistiques*

- Contrat
- Recherche produit défectueux
- Suivi des produits
- Cahier de Chai
- Fiche débouillage et fermentation



Moyens mis en oeuvre

La formation est réalisée sur site avec l'environnement du client (matériel, logiciel et données). Elle est assurée par un intervenant de la société CR2I expérimenté.

Des mises en situations sont simulées pour s'assurer de la parfaite compréhension de l'apprenant et de sa parfaite maîtrise du système.

Le logiciel possède également une aide en ligne qui constitue le complément de la formation.

Durée - Horaire

1 à 2 jours selon les modules abordés. 9h-12h, 14h-18h

Pré-requis

Le système d'exploitation Windows ©, l'utilisation d'un micro ordinateur et la connaissance de notion de base des règles de traçabilité.

Suivi exécution formation

Une attestation de formation est délivrée à chaque stagiaire.

Coûts

Prix de la journée, (hors frais de déplacement) : **630 € HT**