



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Perfectionnement à l'utilisation de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra d'améliorer votre maîtrise de l'outil et de gagner en efficacité au quotidien !

## UTILISATION ERP OCTAFOOD - PERFECTIONNEMENT

### FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO

 **Module Gestion commerciale**  
2h de formation, (évaluations incluses)\*

 **Module Application atelier**  
4h de formation, (évaluations incluses)\*

 **Module Décisionnel**  
8h de formation, (évaluations incluses)\*

 **Module Business Intelligence**  
4h de formation, (évaluations incluses)\*

*\*Durée de formation par fonctionnalités sélectionnées*

 **Tarif : 475 € HT / ½ journée**

 **Public concerné :** Porteur du projet, service ADV, opérateurs de production.  
Groupe de 15 stagiaires maximum.

 **Prérequis :**

- Disposer du logiciel ERP OCTAFOOD.
- Avoir suivi une initiation en interne sur le logiciel déjà en place.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire

 **Objectifs :**

- Maîtriser les fonctionnalités de l'ERP OCTAFOOD en fonction de ses besoins
- Exploiter les fonctionnalités
- Utiliser les fonctionnalités

 • Formation en présentiel, sur site de l'entreprise pour l'application atelier.  
• Formation en distanciel via des outils de prise de contrôle à distance.  
*Personnes en situation de handicap : nous contacter.*

 **Modalités d'évaluation :**

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Perfectionnement à l'utilisation de L'ERP OCTAFOOD, vous permettra d'améliorer votre maîtrise de l'outil et de gagner en efficacité au quotidien !

## UTILISATION ERP OCTAFOOD - PERFECTIONNEMENT

### FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



#### Méthodes pédagogiques :

Formation théorique et applications avec utilisation de différents supports pédagogiques : tutoriels, diaporama, outil de contrôle à distance.

L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des exercices pratiques pour chacune des fonctionnalités seront réalisés.



#### Programme de formation :

##### Une partie « théorique »

Par fonctionnalité au cours de laquelle seront abordés :

- L'objectif et le principe de la fonctionnalité
- Les points clés
- Les données entrantes et sortantes

##### Une partie « pratique »

- Application de cas rencontrés dans votre entreprise à chaque étape du parcours
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance

Vous pouvez sélectionner les fonctionnalités selon vos besoins :

##### Module Gestion commerciale :

Fiche article – Fonctionnalité 1  
Gestion et paramétrage des tarifs – Fonctionnalité 2  
Ventes / Achats – Fonctionnalité 3  
Etat des encours clients – Fonctionnalité 4  
Edition Bon de Livraison – Fonctionnalité 5  
Création de factures – Fonctionnalité 6  
Traçabilité – Fonctionnalité 7  
Gestion des stocks – Fonctionnalité 8  
Gestion des promotions – Fonctionnalité 9  
Gestion des règlements – Fonctionnalité 10  
Planning et prise des commandes clients – Fonctionnalité 11

##### Module Application atelier :

Réception – Fonctionnalité 1  
Fabrication – Fonctionnalité 2  
Préparation de commandes – Fonctionnalité 3

##### Module Décisionnel :

Prévision des ventes – Fonctionnalité 1  
Plan de production – Fonctionnalité 2  
Calculs des besoins – Fonctionnalité 3

##### Module Business Intelligence :

Traitements statistiques – Fonctionnalité 1



Prise de contact projet :  
Mathilde CORBET  
06 33 27 56 07  
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :  
Antoine RAVEROT  
07 84 32 94 19  
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :  
Isabelle GAUDIN  
06 37 32 94 75  
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,  
69400 Villefranche/Saône  
04 28 39 03 00  
www.octafood.fr

08/09/2022