

LE TRANSPORT FRIGORIFIQUE

	Engin de transport et conditions de circulation	Les règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire	Les spécificités coût de revient du transport frigorifique	Les spécificités « frigos » de la relation chargeur/transporteur
Code	TF-1	TF-2	TF-3	TF-4
Objectif	Permettre aux stagiaires de connaître tous les éléments relatifs à l'organisation et l'exploitation d'une opération de transport sous température dirigée			
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • L'engin frigorifique • Les carrosseries • Les modes de production du froid • La réglementation ATP • Le régime de circulation spécifique au transport frigorifique 	<ul style="list-style-type: none"> • Le « paquet hygiène » • La méthode HACCP • Les Guides de Bonnes Pratiques en Hygiène • Mesures et contrôle de température • Le référentiel IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Les indices CNR liés au frigo • Analyse des coûts spécifiques au transport frigorifique • Le coût de la gestion des échanges palettes 	<ul style="list-style-type: none"> • Rappel des règles générales du Code de Commerce et du Code des transports • Les principales dispositions du contrat type transport sous température dirigée • La gestion des litiges t° et à réception • Comment analyser un cahier des charges donneurs d'ordres ou les CGV d'un transporteur ?
Méthode pédagogique	Ces modules sont dispensés sous forme d'exposés sur des items avec en application pratique : <ul style="list-style-type: none"> – QCM -Exercices et études de cas 			