



FORMATION PROFESSIONNELLE AU METIER D'EQUIPIER POLYVALENT EN RESTAURATION RAPIDE

Programme de formation

CONTACT DE L'ORGANISME

greenincformation@gmail.com
0651086147

DATES OU PERIODE

Nous contacter

DURÉE

8 semaines / 240 heures

LIEU DE FORMATION

Formation intra-entreprise

TARIFS

4320€

PRESENTATION DE LA FORMATION

Formation pratique de 8 semaines en restauration rapide pour personnes en situation de handicap, visant l'obtention d'un CDI. Après obtention du CDI au sein de l'entreprise, le centre de formation assure un suivi sur une période de deux mois, totalisant dix heures, dans le but d'assurer la pérennité de l'intégration du stagiaire au sein de ladite entreprise.

PUBLIC VISÉ

Personnes en situation de handicap souhaitant se former aux métiers de la restauration rapide.

PRÉREQUIS

La participation à cette formation est restreinte aux personnes en situation de handicap qui bénéficient de la Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH). Aucune expérience n'est exigée.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- Inscription à réaliser par mail au minimum 1 mois avant le démarrage de la formation
- Entretien de motivation obligatoire 3 semaines avant le début de la formation
- Délai d'admission sous 15 jours après réception du dossier complet

DEROULEMENT SUR 8 SEMAINES

4 semaines avec un formateur GREEN INC. FORMATION présent 5 jours/semaine, 2 semaines avec un formateur GREEN INC. FORMATION présent 3jours/semaine + 2 jours en stage avec un tuteur Restaurant et 2 semaines avec un formateur GREEN INC. FORMATION présent 1jours/semaine.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir des compétences professionnelles de base et savoir être indispensable à la pratique du métier
- Découvrir les métiers pratiqués par l'entreprise d'accueil
- Acquérir des compétences métiers en vue d'être opérationnel sur un poste d'équipier polyvalent en restauration

CONTENU ET COMPETENCES METIER A ACQUERIR

Cette formation couvre les compétences essentielles pour travailler efficacement dans le secteur de la restauration rapide. Les stagiaires apprendront les compétences métiers essentielles pour le poste d'équipier polyvalent en restauration rapide, à respecter les normes d'hygiène et de sécurité, et à travailler en équipe. Ils seront également formés à lire les écrans numériques et à traiter les informations pour prioriser et traiter les commandes de manière efficace.

SAVOIR ETRE

- Arriver à l'heure et respecter les horaires de travail pour garantir le bon fonctionnement du service
- Utiliser correctement les équipements et les installations pour maintenir un environnement de travail fonctionnel et sécuritaire
- Être capable de prendre des décisions rapides et efficaces sans supervision constante, tout en respectant les directives de l'entreprise
- Maintenir une tenue propre et une hygiène irréprochable pour respecter les normes sanitaires et projeter une image professionnelle
- Comprendre et suivre les instructions données, tant à l'oral qu'à l'écrit, pour assurer la qualité et la sécurité des services
- Accepter et utiliser les retours constructifs pour améliorer ses performances et son comportement professionnel.
- Collaborer efficacement avec les collègues pour optimiser la productivité et créer un environnement de travail agréable
- Interagir de manière claire et respectueuse avec les équipes et les clients, en adaptant son style de communication aux différentes situations
- Savoir identifier et résoudre les tensions ou désaccords de manière professionnelle pour maintenir un climat de travail serein
- Gérer efficacement le stress lors des périodes de forte affluence pour maintenir une qualité de service élevée

ACCUEIL LOBBY

- Connaissance et mise en œuvre rigoureuse des protocoles d'hygiène et de sécurité spécifiques au lobby
- Capacité à effectuer un nettoyage approfondi et régulier du lobby
- Assurer la propreté, l'approvisionnement et le bon fonctionnement des toilettes destinées aux clients
- Aptitude à trier et à gérer les déchets de manière responsable, en favorisant le recyclage
- Capacité à guider les clients vers les bornes tactiles et à leur expliquer clairement leur fonctionnement
- Savoir accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme, et promouvoir l'application du restaurant pour améliorer leur fidélité et leur satisfaction
- Maîtrise de la circulation dans le lobby et au comptoir, en veillant à ne pas gêner les clients ni les collègues, pour un service fluide et agréable
- Compétence pour offrir un service à table attentif et efficace, en veillant à répondre promptement aux besoins des clients

GESTION GENERALE DU RESTAURANT

- Maîtrise du transfert des matières premières et des consommables de la zone de stockage à la zone de production
- Respect strict des dates de péremption et des règles de manipulation des aliments

- Compétence pour exécuter et superviser les processus de nettoyage, y compris la plonge, en respectant les protocoles d'hygiène
- Aptitude à identifier et signaler rapidement tout problème de sécurité ou dysfonctionnement au responsable
- Responsabilité dans le tri et le stockage des déchets, en veillant à respecter les pratiques de recyclage
- Assurer la propreté des espaces communs

QUALITE-PREPARATION DES PRODUITS

- Comprendre et appliquer les protocoles pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments
- Se déplacer de manière sûre et efficace dans la cuisine, en fonction du rôle attribué
- Lire et comprendre rapidement les informations sur l'écran des commandes pour préparer les plats demandés
- Connaître les ingrédients et les étapes de préparation de chaque sandwich proposé
- Savoir utiliser le grill pour obtenir une cuisson parfaite des différentes viandes
- Utiliser correctement les cuves de cuisson pour les produits spécifiques
- Sélectionner et préparer les ingrédients de garniture selon les standards de qualité de l'établissement
- Gérer les stocks de matières premières et consommables avec attention
- Assembler les sandwiches avec soin et rapidité (pain, garniture, sauce)
- Veiller à ce que chaque produit servi respecte les critères d'apparence, de température, de texture
- Réaliser l'emballage des différents produits de manière à préserver leur qualité jusqu'à la consommation

COMPTOIR

- Appliquer rigoureusement les protocoles d'hygiène et de sécurité au comptoir
- Capacité à préparer et assembler rapidement et précisément les commandes, en respectant les recettes
- Maîtriser la vérification des commandes pour s'assurer de leur complétude et savoir gérer efficacement les réclamations en appliquant des actions correctives appropriées
- Connaître et appliquer correctement les procédures de caisse, y compris les transactions financières
- Veiller à ce que tous les produits servis respectent les standards de qualité de l'établissement
- Savoir utiliser la friteuse pour réaliser la cuisson des frites à la perfection, en respectant les temps et les températures de cuisson préconisés

PLONGE

- Capacité à assurer la propreté et l'aseptisation de la zone de plonge avant de commencer les opérations, y compris la vidange des machines si nécessaire
- Maîtrise des procédures de pré-lavage, nettoyage et rinçage à l'eau chaude pour garantir la propreté des ustensiles et équipements
- Compétence pour s'assurer que tous les équipements et ustensiles sont correctement aseptisés après le nettoyage
- Aptitude à préparer le poste de plonge avec les produits de lavage et de rinçage nécessaires, et à maintenir leur disponibilité tout au long du service
- Capacité à entreposer le matériel propre sur une surface aseptisée et sèche, en évitant la contamination croisée
- Savoir préparer et gérer des chariots et des paniers pour le transport des ustensiles et équipements sales
- Connaissance et respect du sens de circulation à la plonge pour maintenir un environnement de travail ordonné et efficace et pré-léguer la marche en avant
- Compétence pour trier et ranger la vaisselle par catégorie et type dans les bacs ou sur les chariots de réassort, et remettre en circulation les articles nettoyés de manière rapide et organisée

DRIVE

- Capacité à préparer et assembler rapidement et précisément les commandes, y compris les sandwiches et les frites, en respectant les recettes et les attentes des clients
- Maîtriser les procédures de caisse, y compris les transactions financières, et la gestion des flux monétaires
- Savoir accueillir les clients, prendre leurs commandes de manière efficace

- Compétence pour gérer différents modes de paiement tels que carte bancaire, tickets restaurant, chèques vacances et espèces
- Savoir préparer les boissons conformément aux standards de qualité et emballer soigneusement les commandes
- Aptitude à gérer les réclamations des clients de manière professionnelle et efficace, en identifiant les problèmes et en appliquant les actions correctives nécessaires pour résoudre les situations et prévenir leur récurrence

MC CAFE

- Capacité à accueillir chaleureusement les clients, à comprendre leurs besoins et à fournir un service rapide et courtois
- Maîtrise de la gamme de produits proposés au Mc Café, y compris les boissons et les viennoiseries, pour pouvoir les recommander et les vendre efficacement
- Compétence dans l'élaboration des boissons chaudes selon les recettes et les standards de qualité du Mc Café, en respectant les proportions et les techniques de préparation
- Aptitude à préparer et cuire les viennoiseries et cookies, en veillant à leur qualité et à leur présentation
- Capacité à maintenir les vitrines bien approvisionnées, attractives et organisées, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Compétence pour servir les clients de manière efficace et agréable
- Maîtrise des procédures d'encaissement
- Aptitude à gérer les commandes mises de côté ou en attente
- Engagement à maintenir un environnement de travail propre et ordonné, y compris le nettoyage régulier du poste de travail, des équipements et des surfaces

SUITES DE PARCOURS

Formation opérationnelle avant embauche en CDI sur un poste d'équipier polyvalent (sous réserve de validation du parcours).

A l'issue du parcours de formation et du bilan final, le stagiaire pourra :

- Être embauché dans l'entreprise d'accueil si le parcours est validé ou,
- Faire valoir ses compétences acquises pour obtenir un emploi dans une autre enseigne

MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Évaluation continue tout au long de la formation
- Mises en situation pratiques régulières
- Entretien final avec le formateur et le représentant du restaurant
- Évaluation de fin de formation (grilles d'évaluations)

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

Modalités pédagogiques :

- Formation 100% en situation réelle dans un restaurant rapide partenaire
- Encadrement par un formateur professionnel ayant le statut de référent handicap
- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Contenus des programmes adaptés en fonction des besoins identifiés pendant la formation.

- Corrections appropriées et contrôles des connaissances à chaque étape, fonction du rythme de l'apprenant mais également des exigences requises au titre de la formation souscrite.

Éléments matériels :

- Matériel de cuisine et de service professionnels mis à disposition par l'entreprise
- Poste et matériel déjà adapté pour les stagiaires en situation de handicap

Référent pédagogique et formateur :

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation : Prevu Ryan NGOMA KITSOUKOU

Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation : Prevu Ryan NGOMA KITSOUKOU

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

- Feuilles de présences signées des stagiaires et du formateur en début du service
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Nos formations sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. Nous vous proposerons des solutions d'adaptations (exemple : supports de formations, rythme de la formation, soutien pédagogique, etc.) et d'aménagements en fonction de vos besoins. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référent handicap pour plus d'informations : Prevu Ryan NGOMA KITSOUKOU
- Pour toute réclamation, aléas ou difficultés rencontrés pendant la formation, veuillez prendre contact en premier lieu avec le formateur et le cas échéant avec notre organisme par téléphone ou par e-mail. Nous mettrons tout en œuvre pour trouver une solution adaptée.
- Formation réalisée en présentiel dans un restaurant rapide partenaire

INDICATEURS DE RESULTATS

Taux de satisfaction des stagiaires	Nombres de stagiaires formés	Taux d'obtention d'un CDI après la formation
NC%	NC	NC%