



PRÉPARATION

OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI

Employé Polyvalent de Restauration rapide

A votre rythme en
175 heures de formations.

Profils des apprenants : Professionnels du secteur alimentaire : restaurateurs, responsables de cuisine, personnels en charge de la sécurité alimentaire. Demandeurs d'emploi inscrits sur les fichiers de Pôle Emploi et éligibles à un poste en CDI après validation de l'action de formation POE.

Prérequis : Aucun prérequis spécifique.

Modalités d'accès : Inscription via formulaire ou contact téléphonique.

Délais d'accès : Selon les disponibilités.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (moyens de compensation à étudier avec la direction).

Objectifs pédagogiques : Maîtriser les normes et standards de sécurité d'un établissement de restauration rapide. Comprendre et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité des aliments requises par le secteur. Une action complémentaire de formation sera initiée pour répondre au défi proposé par l'épidémie de Covid-19 et le respecter les gestes barrières. Maîtriser les standards d'accueil et de vente. Maîtriser les techniques comportementales et relationnelles. Maîtriser les normes et standards de production en cuisine. Maîtriser les normes et standards de nettoyage et désinfection d'un espace clients. Comprendre l'environnement R.H. et légal d'un établissement de restauration rapide et les implications quotidiennes dans son travail.

Organisation de la formation :

Équipe pédagogique : Le formateur a pour mission de concevoir et d'animer l'action de formation. A la fois expert du thème de votre formation et pédagogue expérimenté, il intervient depuis la préparation de la formation jusqu'à l'évaluation et au suivi de l'action. Tout au long de son action, il apporte aux stagiaires méthodologies et apports pratiques pour développer leurs compétences.

Le formateur choisi pour animer cette session de formation est **monsieur Thierry Habib MESSAN**.

Moyens et support pédagogiques : Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation. Documents supports de formation projetés. Exposés théoriques. Etude de cas concrets. Quiz en salle et en ligne. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation. Plateforme LMS de dernière génération 100% responsive permettant l'utilisation d'un téléphone et le suivi personnalisé en temps réel de tous les apprenants (si besoin). Tablettes mises à disposition. Pack de modules en ligne validés par l'enseigne



PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI

Assistance technique :

Contact : Thierry MESSAN.
Responsable de l'assistance technique.

Supports de contact :
Téléphone : +33 6 01 33 21 61
E-mail : mes.kademy@gmail.com

Délai de réponse : 24 à 48 heures
(jours ouvrés).

Demandez votre devis sur [Kademy.pro](https://www.kademy.pro)



Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation : Feuilles de présence. Questions orales ou écrites (QCM). Mises en situation. Formulaires d'évaluation de la formation.

MODULE 1 - PÉRIODE D'INTÉGRATION (12 HEURES)

Accueil, présentation des objectifs de formation, prise de connaissance de l'environnement professionnel, organisation du restaurant, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation.

MODULE 2 - ACQUÉRIR LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE (21 HEURES)

Législation et démarche, hygiène et sécurité alimentaire, principes HACCP, plan de maitrise sanitaire (PMS), techniques de base en cuisine (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et fruits) – Sensibilisation aux risques professionnels inhérents à l'activité (DUERP) – Sensibilisation à l'E-réputation.

MODULE 3 - PRODUIRE DES PRÉPARATIONS CULINAIRES, PRÉPARER EN ASSEMBLAGE LES PRODUITS DU MENU (65 HEURES)

Maîtrise des méthodes d'organisation de travail - Connaissance et préparation des produits - Réalisation des opérations préliminaires des préparations de bases, garnitures - Cuissons simples de légumes, viandes, volailles – Assemblage et dressage.

MODULE 4 - ACCUEILLIR LES CLIENTS, DISTRIBUER LES PLATS (35 HEURES)

S'initier aux techniques d'accueil de la clientèle – Contact avec les clients en restauration - Conseil, suggestions, ventes additionnelles enregistrement et transmission de la commande – Communication et circulation de l'information au sein de l'équipe - Encaissement (maîtrise de la caisse ouverture/fermeture) - Mise en place de la salle et des annexes, de la distribution - Service aux postes froids et chauds.

MODULE 5 - GESTION DU STRESS (12 HEURES)

Définir et diagnostiquer son stress, Analyser son profil "type de personnalité" & comportement sous pression, Faire face à une séquence de stress (Rush), S'organiser et développer des relations constructives.

MODULE 6 - RÉALISER LE NETTOYAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE ET LE LAVAGE DE LA SALLE (30 HEURES)

Nettoyer la batterie de cuisine et rangement – Débarrasser des plateaux - Repas en salle, lavage..



Scannez-moi



<https://kademy.pro/formations/poe/>

Demandez **votre devis** sur **Kademy.pro**

