

Formation Equipier Polyvalent Restauration Rapide

Durée :

175h soit 5 semaines de formation à 35h/hebdomadaire

Tarif :

Coût de l'heure de formation : 14 euros HT

A qui s'adresse la formation ?

Profil du stagiaire :

- 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
- Accessible sans expérience professionnelle ou diplôme

Objectif pédagogique :

- 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 de la restauration rapide.
- Maîtriser les standards d'accueil et de vente de la restauration rapide en général.
- Maîtriser les techniques comportementales et relationnelles indispensables pour occuper le poste d'Equipier Polyvalent de Restauration Rapide
- Maîtriser les normes et standards de nettoyage et désinfection d'un espace clients

Programme de formation :

BLOC 1 : Intégration (1 jour soit 7h) - Formation présentielle

Découverte de l'entreprise et de sa culture - historique de l'enseigne - stratégie – présentation du franchisé

Découverte de la gamme des produits vendus et notamment la notion d'ISP (In store Prepared)

Présentation du poste d'employé polyvalent : rôle et responsabilité au quotidien, périmètre fonctionnel et opérationnel

Présentation d'un restaurant KFC et de ses 3 zones opérationnelles - fonctionnement, organisation, organigramme

Découverte du règlement intérieur - environnement légal et RH de l'entreprise - la planification - la législation du temps partiel - les règles disciplinaires

Les règles de sécurité qui s'appliquent dans un établissement de restauration rapide : identifications des dangers et risques, mesures de prévention, les bons gestes et comportements

Evaluation théorique Bloc 1

BLOC 2 : Hygiène et Sécurité des Aliments (1,5 jours 10h00)

Formation présentielle

Contexte réglementaire s'appliquant à l'employé polyvalent et à son entreprise

Présentation des 4 dangers : Microbiologique - Chimique - Allergique - Physique

La prévention du Danger Chimique : maîtrise des règles d'utilisation des produits d'entretien

La prévention du Danger Allergique : présentation des 14 allergènes et des moyens de prévention

La prévention du danger physique : les corps étrangers biologiques et non biologiques

Focus sur les dangers microbiologiques, sources d'intoxication alimentaire : définition des microbes - les facteurs de développement des micro-organismes - définition d'une TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective)

Lutte contre la multiplication microbienne : le respect de " la chaîne du froid et la chaîne du chaud"

Lutte contre la contamination microbienne : les 5 M : Milieu, Matière, Méthode, Matériel et Main d'œuvre

Les règles de nettoyage et de désinfection : bonnes pratiques

Evaluation théorique Bloc 2

BLOC 3 : Qualité Service Propreté (0,5j soit 4h)

Formation présentielle

Sensibilisation au tri

Sensibilisation à la vaisselle réutilisable obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2023

Présentation du programme Happy Guest

Présentation du programme de Fidélité et de la E-réputation

Validation du parcours Equipier les fondamentaux sur plateforme THEVAULT

Evaluation théorique Bloc 3

BLOC 4 : Intégration et formation initiale dans le restaurant (7 jours soit 49h) - Formation sur le poste de travail

- Journée d'intégration : remise de la tenue et répartition des stagiaires : tour de sécurité, présentation des 3 zones du restaurant, présentation des locaux et du matériel et de l'équipe.

- Formation initiale Accueil et Vente (comptoir et Drive) : découverte de l'outil informatique et de la gamme KFC - assemblage des commandes - acquisition des standards d'accueil de l'enseigne (les 4 moments de vérité) - en doublure puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité

- Formation initiale Zone Pack : découverte des produits (Burgers, Wraps, salades, frites et spécialités) - assemblage des produits - acquisition des standards de fabrication des produits - en doublure puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection

- Formation initiale Zone Cuisine : découverte des processus de panage du poulet KFC - acquisition des standards de fabrication du poulet - en doublure puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection

Évaluation pratique BLOC 4

BLOC 5 : Formation et perfectionnement dans le restaurant (15 jours soit 105h) - Formation sur le poste de travail

- Formation complémentaire Accueil et Vente (comptoir et Drive) : perfectionnement maîtrise de l'outil informatique et de la gamme KFC - assemblage des commandes - perfectionnement des standards d'accueil de l'enseigne (les 4 moments de vérité) - en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité
- Formation complémentaire Zone Pack : perfectionnement des produits (Burgers, Wraps, salades, frites et spécialités) - assemblage des produits - perfectionnement des standards de fabrication des produits - en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection
- Formation complémentaire Zone Cuisine : perfectionnement des processus de panage du poulet KFC - perfectionnement des standards de fabrication du poulet - puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection

Évaluation théorique et pratique BLOC 5

Méthode pédagogique :

Le stagiaire sera encadré par des formateurs :

- Equipier polyvalent / Responsable de service / Directeur / Formateur
- Formation en présentiel : Powerpoint, vidéo projecteur
- La formation en Blending Learning: séquence E-learning + Terrain
Supports utilisés : ordinateur + LMS, charte de formation, check List...
- Mise en situation (Pratique, jeux de rôle, Check List d'Observation)
- Le stagiaire aura accès à la Learning zone
- Le stagiaire aura un tuteur tout le long de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution et de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation (CLO) et rapport d'étonnement
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Attestation de formation

Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour toutes questions, merci de contacter notre référente Océane : 09.87.57.32.14