

FORMATEUR OPERATIONNEL DE LA RESTAURATION RAPIDE

Cette formation permet d'acquérir les connaissances et compétences pédagogiques de base nécessaires pour devenir un formateur opérationnel. A l'issue de la formation, le formateur saura organiser une session de formation sur son poste de travail, évaluer ses futurs stagiaires et également établir un bilan sur les compétences acquises.

Durée: 7.00 heures (jours)

Profils des apprenants

- Employés polyvalents confirmés

Prérequis

- Aucun
- Test de positionnement avant la formation

Accessibilité et délais d'accès

1 semaine

Qualité et indicateurs de résultats

% Taux de certification

% Taux de satisfaction des apprenants

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques de base de la formation opérationnelle en restaurant
- Animer une session de formation au poste de travail selon la méthode ABC
- Construire une session de formation sur un savoir-faire au poste de travail
- Réaliser le suivi de la formation des collaborateurs

Contenu de la formation

- Atelier mise à niveau des règles HACCP en restauration rapide
 - Les 4 dangers
 - La contamination et la multiplication
 - Les bonnes pratiques
- Le rôle du formateur : découvrir ses responsabilités
 - Les qualités du formateur
 - Les domaines d'action du formateur
- La méthode de formation sur son poste de travail : Découvrir et pratiquer la méthode de formation ABC
 - Présentation de la méthode
 - Préparation de la session
 - Jeux de rôles, apprendre à donner et recevoir des feedbacks de formation

- Le programme de formation Equipier - Conclusion et évaluation
 - Découverte du programme de formation
- Construire et pratiquer une session de formation selon la méthode ABC
 - Mise en situation
 - Le système de suivi et d'évaluation en fonction des check-lists d'observation

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

David POQUET : Formateur titulaire CES d'ingénieur Marketing, Certifié en Process Communication, en Formateur en entreprise, en modèle DISC, et Coach ; expérience professionnelle de plus de 25 ans dans le domaine du management et en gestion de plusieurs établissements dans le secteur de la distribution alimentaire, de la boulangerie et la gestion de restaurants d'entreprise.

Ressources pédagogiques et techniques

- TheVault

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

- Mises en situation
- QCM
- Evaluation finale (QCM + oral)
- Evaluation à chaud
- Attestation de stage et feuille d'émargement

Prix HT : 175.00 €