

POEI EQUIPIER POLYVALENT DE RESTAURATION RAPIDE

A l'issue de cette formation mixte associant formation théorique, en ligne et formation sur le poste de travail, le bénéficiaire sera capable d'occuper un poste de travail dans un restaurant de type restauration rapide. Il respectera la législation sanitaire en vigueur et maîtrisera les techniques métiers exigées par la marque KFC.

Durée: 175.00 heures (jours)

Profils des apprenants

- Demandeur d'emploi inscrits chez France Travail

Prérequis

- Accessible sans expérience professionnelle ou diplôme

Accessibilité et délais d'accès

1 semaine

Qualité et indicateurs de résultats

% taux insertion dans l'emploi

% taux de satisfaction des apprenants

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 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

Contenu de la 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
- BLOC 2 : Hygiène et Sécurité des Aliments (1,5 jours 10h00)
 - 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
- BLOC 3 : Qualité Service Propreté (0,5j soit 4h)
 - Sensibilisation au tri
 - Sensibilisation à la vaisselle réutilisable obligatoire depuis le 1er janvier 2023 Présentation du programme Happy Guest
 - Présentation du programme de Fidélité et de la E-réputation
 - Gestion du stress
 - Validation du parcours Equipier les fondamentaux sur plateforme THEVAULT
- 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 process 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
- 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 process 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

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
- Guide des standards

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

- QCM en fin de bloc
- Evaluation pratique
- Rapport d'étonnement
- Entretien de mi et fin de parcours
- Evaluation à chaud

FFP HEUDE

6 rue Cléret

77230 MOUSSY LE NEUF

Email : isabelle.soutier@groupe-heude.fr

Tel : +33987573214



Prix HT : 2450.00 €