EQUIPIER POLYVALENT DE RESTAURATION

L'accessibilité peut être adaptée, l'inclusion est une valeur importante pour le centre.

OBJECTIFS

Valider les qualités de savoir être exigées par le métier d'Equipier Polyvalent de Restauration
Valider les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire exigées par la branche de la restauration
Intégrer les fondamentaux et les procédures de l'enseigne et les techniques de préparation et de production spécifiques à la branche de la restauration
Valider l'employabilité dans la branche de la restauration

PUBLIC CONCERNE

Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi pré recrutés pour un poste en CDI à l'issue de la formation POE

PRE-REQUIS

Savoir Lire, écrire et comprendre le Français. Être motivé par le secteur de la restauration. Respecter le règlement intérieur de l'organisme de formation

METHODES PEDAGOGIQUES

Exercices pratiques, vidéos, audio et supports pédagogiques Apprentissage quotidien d'une recette et restitution le lendemain par le biais d'exercice ludique.

DUREE

57 jours (399 heures)
Dont 70 heures en immersion en entreprise
(Adaptable en fonction des besoins)

CALENDRIER

Nous consulter
Toutes nos formations sont également réalisables en intra-entreprise (sur mesure)

INTERVENANT

Consultant-formateur expert en restauration

SANCTION DE LA FORMATION

Attestation de présence

MODALITES D'EVALUATION DE LA FORMATION

QCM, QUIZZ, mises en situation Délivrance d'une attestation de formation Face à face pédagogique hebdomadaire Évaluation de fin de parcours sur plateforme de suivi dématérialisée

COÛT H.T.

Nous consulter

PROGRAMME

- Objectifs Opérationnels :

1. DÉCOUVRIR LE METIER ET LA RÈGLEMENTATION

L'environnement de travail
Agencement des locaux
Le matériel
Le langage interne

Le fonctionnement du restaurant
Le descriptif des fiches de poste
Le contrat de travail le règlement intérieur
Les plannings
Le rôle des managers
L'organisation d'une journée type

2. MAITRISER LES BONS COMPORTEMENTS

Les savoirs être personnels et professionnels
Les principes de communications interpersonnelles
Le rapport à la hiérarchie et le travail en équipe
Comportement professionnel : relation client

Maîtriser son stress et ses priorités
Savoir planifier ses tâches, Organiser son travail pour être efficace
La gestion des émotions
Gérer les situations difficiles

La sécurité des biens et des personnes
Les gestes de premiers secours

La sécurité incendie
La prévention
Les différents types d'incendies
Les extincteurs

La méthode HACCP
La législation en matière de sécurité alimentaire
Les dangers liés aux aliments
L'hygiène du personnel
Nettoyage et désinfection
L'environnement de travail
Chaine du froid
Bonnes pratiques de gestion des produits

La sécurité alimentaire
Procédures spécifiques de lavage des mains, sectorisation, traçabilité
Les produits et le matériel d'entretien
Le matériel de nettoyage et désinfection
Les méthodes d'entretien des différents secteurs

3. ACQUÉRIR LES MÉTHODES SPÉCIFIQUES A L'ETABLISSEMENT

Le poste Serveur
Le poste cuisine
Le poste DT ET GRILL Consolidation des savoirs
Atelier préparation production Mises en situation thématiques

4. PERIODE DE TUTORAT

5. BILAN DES ACQUIS

NOUS CONTACTER

Milstad Formation : 03.10.45.02.77

PF-EPR V1 31/03/2023