FORMATION AGENT(E) POLYVALENT DE RESTAURATION RAPIDE

POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi individuelle)

Tarif : Sur demande de devis uniquement, possibilité de financement par l'État.

Fondamental | Présentiel | À distance | 400 heures (en fonction du besoin)

Ref. :
Date de mise à jour : 2025-05-02
Prix : € HT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les techniques culinaires de base
- Produire des préparations culinaires, préparer en assemblage les produits du menu
- Accueillir les clients, distribuer les plats
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage de la salle
- Savoir gérer son stress

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour qui :

- Tout public

Prérequis :

- Maîtriser les bases du français

PROGRAMME

Contenu (progression pédagogique) :

Module 1 : Période d'intégration :

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 :

Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maitrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - Techniques de base en cuisine (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et a? l'électricité, opérations préliminaires des légumes et fruits) – Sensibilisation aux risques professionnels inhérents a? l'activité.

Module 3. Produire des préparations culinaires, préparer en assemblage les produits du menu :

Maîtrise des méthodes d'organisation de travail - Connaissance et préparation des produits -

Réalisation des opérations préliminaires des préparation de bases, garnitures - Cuissons simples de légumes, viandes, volailles – Assemblage et dressage.

Module 4. Accueillir les clients, distribuer les plats :

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 (maitrise 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 :

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 :

Nettoyage de la batterie de cuisine et rangement - Débarrassage des plateaux - Repas en salle, lavage.

ORGANISATION

Équipe pédagogique : Des consultants expert de la thématique et une équipe pédagogique en support du stagiaire pour toute question en lien avec son parcours de formation.

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats : Alternance de théorie, de démonstrations par l'exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Exercices, études de cas et cas pratiques rythment cette formation.

Ressources techniques et pédagogiques : Un support de formation présentant l'essentiel des points vus durant la formation sera remis à l'apprenant.

Délais et modalités d'accès à la formation : Prendre contact avec notre organisme par téléphone ou par e-mail. Le délai d'accès est régi par l'agenda de l'organisme de formation (entre 2 et 8 semaines à réception du devis validé). En Visio via les plateformes Teams, Zoom ou autres outils de partage d'écran. En présentiel dans votre organisation, sur vos ordinateurs.

Accessibilité : Nous veillons à ce que les lieux mis à disposition pour la réalisation des formations présentielles puissent être accessibles à tous types de bénéficiaires. Merci de nous informer en amont si une situation de handicap se présente afin que nous adaptions au mieux le lieu de formation. Les sessions en e-learning et visioconférence sont accessibles a? tous publics.

QUALITÉ DES FORMATIONS

Taux d'insertion : 40% - Taux d'assiduité : 75.7% - Taux d'abandon : 37% (Résultats mis à jour en mai 2025)