



ÉQUIPIER POLYVALENT EN RESTAURATION


 **PUBLIC**
Tout public

PRÉ-REQUIS

Être demandeur d'emploi
Maîtriser la langue française

DURÉE ET DÉLAIS D'ACCÈS

 Nous contacter

 8€/ heure, Financement
Pole Emploi

CERTIFICATION

 Formation certifiante

Bloc unique de compétences
sans équivalence ni passerelle

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible
aux personnes en situation
de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation présentielle
Apports théoriques
Mise en situation
Études de cas
Évaluation et accompagnement
Ateliers collectifs de l'expérience
métier

VALIDATION DES ACQUIS

Évaluation orale continue
Étude de cas
Questionnaire QCM

OBJECTIF GLOBAL DE LA FORMATION

Le parcours de formation Équipier polyvalent en restauration est dédié à l'acquisition de l'ensemble des méthodes et process nécessaires à l'employabilité en établissement de restauration commerciale. Il aborde les thématiques de l'hygiène et la sécurité alimentaire, les étapes de l'accueil client et de la vente, ainsi que les méthodes de production et l'ensemble des règles de savoir-être liées aux métiers du commerce.

OBJECTIFS CIBLE DE LA FORMATION

- Valider les qualités de savoir être exigées par les métiers d'équipier polyvalent en restauration afin de mieux appréhender sa fonction
- Valider les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire exigées par la branche de la restauration rapide
- Intégrer les fondamentaux et les procédures de l'enseigne
- Maîtriser les règles de nettoyage et de désinfection, leur importance et leur mise en pratique
- Maîtriser les techniques de vente, d'accueil et de production spécifiques à la branche Restauration Rapide
- Valider l'employabilité dans la branche restauration rapide

DÉTAIL DU PROGRAMME

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Vente et vente additionnelle
- Relation client
- Fiches techniques et process
- Méthodes d'encaissement

95%

Taux d'obtention



Contactez-nous : contact@academie-metiers.fr