Ref. formation 202410273477

Equipier polyvalent de restauration rapide

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

MODULA FORMATION
HOULLIER Julien
07.83.08.46.74
j.houllier@modula-formation.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien
Méthode de recrutement par simulation

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

être inscrit France travail

Prérequis pédagogiques :

Dynamisme, Capacité à intégrer des procédures, à gérer le stress et à travailler en équipe.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Connaître la culture commerciale de l'enseigne et les spécificités de la restauration rapide - Maîtriser les basiques de la relation client et accompagner les consommateurs dans leur parcours d'achat - Savoir gérer le stress lié aux rushs et exécuter rapidement des tâches d'assemblage, production, encaissement… - Communiquer efficacement avec ses collègues et s'intégrer dans l'organisation du travail du restaurant - Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement au travail

Contenu et modalités d'organisation

INTRODUCTION – 21H Objectifs pédagogiques : • Journée d'intégration et de cohésion • Tour d'horizon du métier et fondamentaux de la restauration rapide • Les différents types de restauration (traditionnelle et rapide) • Les grandes spécificités de la relation client dans la restauration rapide et le BA-BA de l'accueil du client chez KFC • La cartographie des métiers et leurs évolutions • Les prospectives de compétences recherchées dans la restauration rapide • Les caractéristiques d'un bon(ne) équipier(ère) polyvalent(e) • Les perspectives de carrière dans la restauration rapide LA CULTURE COMMERCIALE – 21H • L'histoire, les valeurs et la « culture » de KFC • Les grandes évolutions de la stratégie commerciale et du service dans la restauration rapide • Les spécificités et le positionnement de l'enseigne par rapport aux autres acteurs de la restauration • Compréhension du concept de culture d'entreprise et son influence sur le métier d'équipier polyvalent • Les messages importants à passer et les valeurs à véhiculer dans la relation client • La politique RSE de l'enseigne KFC LA PLANIFICATION DES TÂCHES ET LES DIFFÉRENTES MISSIONS DE L'ÉQUIPIER POLYVALENT – 35H • La présentation des différentes tâches de l'équipier polyvalent • L'intégration des procédures de planification du travail de l'enseigne • La compréhension des contraintes des différents postes par des mises en situation • Observation des équipiers polyvalents à l'aide d'une grille co-construite avec le formateur • L'apprentissage de la carte et des recettes avec les différentes étapes d'assemblage • Initiation aux tâches de préparation, remplissage et ré-alimentation • Les informations essentielles à retenir sur la cuisson et la fabrication des produits LE SERVICE DANS LA RESTAURATION RAPIDE – 63H • La présentation physique de l'équipier(ère) • L'accompagnement du client dans son parcours d'achat et la prise en compte de ses éventuels besoins spécifiques • Les spécificités de la relation clients chez KFC (ex : les 4 moments de vérité) • La structure d'un argumentaire de vente simple • La prise de congé • La gestion des situations particulières • Le traitement d'une réclamation client simple

…

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Poursuite de formation: Titre Professionnel d'Employé Commercial en alternance

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00522387	du 28/10/2024 au 23/12/2024	Limoges (87)	MODULA FORMATION		Non éligible	FPC
00569348	du 25/02/2025 au 18/04/2025	Limoges (87)	MODULA FORMATION		Non éligible	FPC