

Manager / Employé polyvalent de restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AXE ET CIBLE
DEBAUGE CLAIRE
05.56.98.35.35
claire.debauge@axe-et-cible.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Maîtrise du français à l'oral Etre disponible sur
la durée de la formation

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

À l'issue de cette formation, l'apprenant maîtrisera les fondamentaux de la santé et de la sécurité au travail, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant ainsi un environnement sain et conforme aux normes en vigueur. Il aura également adopté les bonnes pratiques pour assurer la qualité et la sécurité des produits tout au long du processus de préparation et de service. En parallèle, il développera une expertise en gestion client, en apprenant à identifier les attentes, gérer les réclamations et garantir un service optimal. La formation intègre également des notions clés de gestion d'équipe, permettant à l'apprenant d'acquérir des compétences en encadrement, communication et leadership, essentielles pour évoluer vers un poste de manager. Enfin, l'apprenant sera en mesure d'appliquer et faire respecter les normes et la culture de la marque, que ce soit en zone caisse ou en cuisine. Grâce aux connaissances acquises, il pourra non seulement assurer le bon fonctionnement d'un établissement de restauration rapide, mais aussi gérer efficacement une équipe, contribuant ainsi à la performance et à la satisfaction des clients. A L'ISSUE DE LA FORMATION, L'APPRENANT SERA CAPABLE DE : - Appliquer les principes fondamentaux de santé, sécurité au travail et hygiène alimentaire. - Maîtriser les techniques de gestion client et d'encadrement d'équipe. - Respecter et mettre en œuvre les normes et la culture de la marque en caisse et en cuisine. - Diriger un établissement et manager une équipe avec efficacité.

Contenu et modalités d'organisation

Module 1 : Les fondamentaux de la sécurité au travail GBPH (Guide des bonnes pratiques d'Hygiène) Module 2 : Accueillir les clients dans les différents canaux de ventes Module 3 : Garantir la satisfaction des clients Module 4 : Gestion des réclamations Module 5 : Gestion des situations compliquées avec un client Module 6 : Les standards de la marque en zone service Module 7 : Mise en application des standards de gestion client Module 8 : Standards de la marque en zone cuisine (Qualité des produits) Module 9 : Les standards de la marque en zone cuisine (préparation)

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

A l'issue de cette formation, les apprenants pourront accéder aux métiers suivants : Directeur / Directrice d'établissement en hôtellerie-restauration (code ROME G1402) Équipier polyvalent / Équipière polyvalente de restauration rapide (code ROME G1603) Suite de parcours possible : CAP commis de cuisine Formations métiers de la vente (CAP ou BEP)

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00570551	du 17/02/2025 au 31/08/2025	Cenon (33)	AXE ET CIBLE		Non éligible	FPC
00625723	du 01/09/2025 au 31/12/2025	Cenon (33)	AXE ET CIBLE		Non éligible	FPC