ALTIS formation

CONTACTEZ-NOUS 06 19 48 55 51 – contactaltis.formation@gmail.com

FORMATION BOOST'ALTERNANCE

ÉQUIPIER POLYVALENT EN RESTAURATION
RESPONSABLE D'EQUIPE/ASSISTANT(E) MANAGER
MANAGER EN RESTAURATION

PUBLIC
Tout public

PRÉ-REQUIS
- Être demandeur d'emploi
- Être en recherche d'alternance
- Maîtriser la langue française

DURÉE/DÉLAIS D'ACCÈS
8 semaines - **Financement France** - Travail 8€/heure

CERTIFICATION
Bloc unique de compétences /sans équivalence ni passerelle

ACCESSIBILITÉ
Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Formation présentielle et distanciel,
Apports théoriques et pratique
Mise en situation,
Évaluation et accompagnement,
Ateliers collectifs de l'expérience métier.

VALIDATION DES ACQUIS
Étude de cas
Questionnaire QCM

OBJECTIFS
Le parcours de formation **Boost'Alternance** est dédié à l'acquisition de l'ensemble des méthodes et process nécessaires à l'employabilité en établissement de restauration commerciale et collective. Il aborde les thématiques de l'hygiène et la sécurité alimentaire, les étapes de l'accueil client et de la vente, le management 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 le métier 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 Restauration,
- Valider l'employabilité dans la branche restauration rapide,
- **Développer les compétences managériales** nécessaires pour encadrer une équipe et optimiser son efficacité.

DÉTAIL DE PROGRAMME
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Fiches techniques et process
- Relation client et qualité de service
- Méthodes d'encaissement

DÉBOUCHÉS-ALTERNANCE
À l'issue de la formation, les participants pourront accéder à des contrat en **alternance, que ce soit en apprentissage ou en professionnalisation** dans les secteurs suivants :
- **Restauration rapide et traditionnelle** (franchises, indépendants, fast-foods),
- **Chaînes de restauration commerciale et collective,**
- **Hôtellerie-restauration,**
- **Métiers du management en restauration** (assistant manager, manager d'équipe).