ALTIS formation

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

COUP DE POUCE DÉVELOPPEMENT

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

PUBLIC

Entreprises et enseignes de restauration rapide en phase de développement.

PRÉ-REQUIS

- Ouverture imminente ou récente d'un restaurant.
- Volonté de structurer le premier recrutement et d'assurer la montée en compétences des équipes.

DURÉE ET FINANCEMENT

8 semaines - Financement à définir selon l'entreprise

CERTIFICATION

Bloc unique de compétences (sans équivalence ni passerelle)

ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et distanciel
Accompagnement personnalisé pour l'enseigne,
Apports théoriques et pratiques adaptés aux besoins du restaurant,
Mises en situation et immersion en conditions réelles,
Ateliers collectifs/coaching managérial.

VALIDATION DES ACQUIS

Études de cas
Questionnaire QCM

OBJECTIFS

Accompagner les enseignes de restauration dans Leur développement.
Coup de Pouce Développement est un programme de formation et d'accompagnement conçu pour les **enseignes de restauration en phase de développement**. Nous intervenons dès l'ouverture du restaurant pour **structurer le premier recrutement, assurer la formation des équipes et garantir une montée en compétences rapide et efficace**.

OBJECTIFS CIBLE DE LA FORMATION

- **Sécuriser les premiers recrutements** et garantir un **démarrage opérationnel efficace** du restaurant,
- Assurer une **formation complète des nouvelles recrues** sur les méthodes et procédures de l'enseigne (formation initiale/continue/e-learning),
- Développer les **compétences managériales** pour encadrer les équipes dès l'ouverture,
- Maîtriser les **normes d'hygiène et de sécurité alimentaire** propres à la restauration,
- Optimiser la **relation client et les techniques de vente** dès les premières semaines d'exploitation,
- Mettre en place les **procédures internes de production, de gestion et d'encaissement**,
- **Renforcer l'employabilité** des équipes et assurer leur **intégration durable**.

DÉTAILS DU PROGRAMME

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Relation client & qualité de service
- Fiches techniques et process
- Méthodes d'encaissement et gestion des flux
- Fondamentaux du management en restauration rapide
- Organisation du travail en équipe et gestion des priorités

DÉBOUCHÉS ET IMPACT

À l'issue de la formation, les enseignes auront :

- **Une équipe formée et opérationnelle dès l'ouverture,**
- **Des managers capables d'encadrer et d'optimiser les performances,**
- **Des processus maîtrisés pour garantir la satisfaction client et la rentabilité,**
- **Un socle solide pour la gestion et l'expansion future du restaurant.**