



CONTACTEZ-NOUS



06 19 48 55 51



contactaltis.formation@gmail.com

DISPOSITIF RECRUTEMENT

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

PUBLIC

Tout public demandeur d'emploi

PRÉ-REQUIS

- Être inscrit à France Travail
- Maîtriser la langue française
- Être motivé par les métiers de la restauration

DURÉE ET FINANCEMENT

8 semaines - Pris en charge par
France Travail - Travail 8€/heure

LIEU

Formation disponible en Île-de-France

CERTIFICATION

Bloc unique de compétences (sans
équivalence ni passerelle)

ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en
situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance entre théorie et pratique,
Mises en situation et études de cas,
Accompagnement individuel et
coaching,
Ateliers collectifs pour développer
l'expérience métier.

VALIDATION DES ACQUIS

Études de cas
Questionnaire QCM

OBJECTIFS

Le parcours **Dispositif Recrutement** est conçu pour permettre aux demandeurs d'emploi d'acquérir les **compétences et méthodes nécessaires** pour intégrer rapidement un établissement de restauration

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 le secteur de la restauration,
- Intégrer les fondamentaux et les procédures de l'enseignement,
- 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,
- Valider l'employabilité,
- **Développer les compétences managériales** nécessaires pour encadrer une équipe et optimiser son efficacité.

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Valider les compétences en **savoir-être** exigées dans la restauration,
- Apprendre et appliquer les **normes d'hygiène et sécurité alimentaire**,
- Maîtriser les **fondamentaux et procédures des enseignes**,
- Acquérir les **techniques de vente, accueil client et production**,
- Développer les **compétences managériales** pour évoluer vers un poste à responsabilités,
- **Garantir l'employabilité** en fin de formation avec des opportunités en CDD/CDI.

DÉBOUCHÉS - CDD/CDI

À l'issue de la formation, les participants auront accès à des opportunités d'embauche en CDD ou CDI dans les secteurs suivants :

- **Restauration rapide et traditionnelle (franchises, fast-foods, indépendants),**
- **Chaînes de restauration commerciale et collective,**
- **Hôtellerie-restauration,**
- **Métiers du management en restauration (Assistant Manager, Manager d'équipe).**