PROGRAMME DE FORMATION • PARCOURS PRÉPARATOIRE À L'EMPLOI (POEI)

MANAGER EN RESTAURATION

140 HEURES **4 semaines • 35 h/semaine**



Tarif de la formation

TARIF HORAIRE	COÛT TOTAL PAR STAGIAIRE
13 € / heure	**1 820 €**

Financement possible par France Travail : POEI ou AIF, sous réserve d'éligibilité, d'accord du financeur et des conditions propres à chaque dispositif.

Organisme certifié Qualiopi au titre de la catégorie « actions de formation ».
Formation non certifiante : une attestation de fin de formation est remise au stagiaire.

ALTIS Formation • 58 chemin de la Justice, 92290 Châtenay-Malabry

Objectifs pédagogiques et prérequis

Objectif général

Préparer à l'encadrement opérationnel d'une équipe de restauration : planifier l'activité, piloter la qualité, accompagner les collaborateurs et suivre les indicateurs.

Compétences opérationnelles visées

- Organiser et superviser un service
- Animer et accompagner une équipe
- Veiller à l'application des procédures d'hygiène
- Suivre les stocks et indicateurs opérationnels
- Résoudre les incidents et améliorer la qualité

Public concerné

Demandeurs d'emploi et personnes souhaitant accéder au métier visé, dans le cadre d'un parcours adapté à leur projet professionnel.

Prérequis

Parler et comprendre le français afin de suivre les consignes de sécurité et de communiquer avec une équipe. Disposer de connaissances de base en restauration ou d'une expérience en coordination d'équipe. Un entretien et un positionnement permettent de vérifier l'adéquation du profil.

Modalités et délai d'accès

Entretien, vérification des prérequis et positionnement avant l'entrée. **Délai d'accès : entrée en formation sous 2 à 3 semaines** après validation du dossier et, le cas échéant, accord de France Travail. Dates et calendrier confirmés au candidat selon les places disponibles.

Résultats attendus

À l'issue de la formation, le stagiaire doit être opérationnel sur le poste visé et capable d'exécuter les missions essentielles dans le respect des procédures, des règles d'hygiène et des exigences de qualité. Les acquis sont vérifiés lors de l'évaluation finale.

La contractualisation avec l'entreprise (CDI, CDD ou alternance) est validée si le stagiaire a acquis les compétences attendues, en **savoir-faire** comme en **savoir-être**.

02 | CONTENU DE LA FORMATION

Programme détaillé

6 modules progressifs • Total : 140 heures • 35 h en centre et 105 h en situation de travail (AFEST)

MODULE 01 • 14 h	Positionnement et rôle du manager Responsabilités, communication professionnelle, organisation de l’établissement et diagnostic initial.
MODULE 02 • 21 h	Hygiène, sécurité et conformité opérationnelle Supervision des procédures d’hygiène, prévention des risques, traçabilité, allergènes et actions correctives. *Sensibilisation aux bonnes pratiques d’hygiène (HACCP) : ne remplace pas la formation réglementaire spécifique en hygiène alimentaire.*
MODULE 03 • 21 h	Organisation des équipes et planification Répartition des tâches, plannings, briefings, gestion des absences et adaptation aux pics d’activité.
MODULE 04 • 28 h	Animation, formation et management Intégration, transmission des consignes, feedback, prévention des conflits et accompagnement de la performance.
MODULE 05 • 28 h	Pilotage de l’activité et gestion des ressources Stocks, pertes, commandes, productivité, indicateurs de service, qualité et satisfaction client.
MODULE 06 • 28 h	Gestion de service et amélioration continue Supervision en situation, traitement des incidents, analyse des écarts, plan d’action et bilan final.

Organisation et évaluation

Organisation de la formation : de la théorie à la pratique

35 h d'apports théoriques dans notre centre de formation à Châtenay-Malabry, puis **105 h d'action de formation en situation de travail (AFEST)** en restaurant. Répartition indicative à confirmer dans le planning de la session. Formation en présentiel, sous encadrement pédagogique.

Méthodes et moyens mobilisés

Apports théoriques, démonstrations, supports pédagogiques, fiches techniques, ateliers, simulations et quiz. En AFEST : mises en situation de travail sur le poste visé, alternées avec des temps réflexifs (analyse de l'activité avec le formateur), accompagnement par un formateur et un tuteur en entreprise.

Modalités d'évaluation

Positionnement initial ; exercices, observations et grille de compétences pendant la formation ; bilan intermédiaire ; évaluation pratique finale et bilan individuel. Suivi des présences. Évaluation de la satisfaction des stagiaires en fin de formation.

Reconnaissance de la formation

Formation **non certifiante** : elle ne délivre ni diplôme ni certification. Une **attestation de fin de formation** et une attestation de réalisation sont remises au stagiaire. ALTIS Formation est un organisme **certifié Qualiopi** au titre des actions de formation.

Accueil des personnes en situation de handicap

Référente handicap : Bandié Geneviève DIOUF — contact@altisformation.com — 06 19 48 55 51. Les besoins d'aménagement sont étudiés en amont ; des adaptations pédagogiques, matérielles et organisationnelles peuvent être recherchées avec les partenaires spécialisés (Agefiph, Ressource Handicap Formation).

Conditions de financement

Prix : 13 € / heure, soit 1 820 € pour 140 heures par stagiaire. Finançable par France Travail dans le cadre d'une POEI ou d'une AIF, sous réserve d'éligibilité et d'accord préalable du financeur. Les deux dispositifs répondent à des conditions distinctes.

Contact et plan d’accès

Votre centre de formation

ALTIS Formation — nos propres locaux
58 chemin de la Justice
92290 Châtenay-Malabry (Hauts-de-Seine)
contact@altisformation.com
06 19 48 55 51

Référente handicap

Bandié Geneviève DIOUF — contact@altisformation.com — 06 19 48 55 51

Réclamations

Toute réclamation peut être adressée par e-mail à contact@altisformation.com. Chaque réclamation reçoit une réponse et est prise en compte dans l’amélioration de nos prestations.

Nos résultats

Nos indicateurs de résultats (satisfaction, embauche, abandon) sont publiés et mis à jour sur altisformation.com.

Itinéraire vers le centre

Scannez le QR code pour ouvrir le trajet sur Google Maps. Les informations d’accès et de transport sont à vérifier avant le déplacement.

Ouvrir le plan d’accès Google Maps

Programme mis à jour en novembre 2026.