



**NOVINSTITUT**

# FORMATION AGENT(E) POLYVALENT DE RESTAURATION RAPIDE

POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi individuelle)

**Tarif** : Devis sur demande, possibilité de financement par l'État.

Fondamental Présentiel À distance 400 heures (en fonction du besoin)

Ref. :

Date de mise à jour :

Prix : € HT

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les techniques culinaires de base
- Produire des préparations culinaires, préparer en assemblage les produits du menu
- Accueillir les clients, distribuer les plats
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage de la salle
- Savoir gérer son stress

## À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour qui :

- Tout public

Prérequis :

- Maîtriser les bases du français

## PROGRAMME

Contenu (progression pédagogique) :

### Module 1 : Période d'intégration :

Accueil, présentation des objectifs de formation, prise de connaissance de l'environnement professionnel, organisation du restaurant, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation.

### Module 2. Acquérir les techniques culinaires de base :

Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - Techniques de base en cuisine (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et fruits) – Sensibilisation aux risques professionnels inhérents à l'activité.

### Module 3. Produire des préparations culinaires, préparer en assemblage les produits du menu :

Maîtrise des méthodes d'organisation de travail - Connaissance et préparation des produits -

Réalisation des opérations préliminaires des préparation de bases, garnitures - Cuissons simples de légumes, viandes, volailles – Assemblage et dressage.

#### **Module 4. Accueillir les clients, distribuer les plats :**

S'initier aux techniques d'accueil de la clientèle - Contact avec les clients en restauration - Conseil, suggestions, ventes additionnelles enregistrement et transmission de la commande – Communication et circulation de l'information au sein de l'équipe - Encaissement (maitrise de la caisse ouverture/fermeture) - Mise en place de la salle et des annexes, de la distribution - Service aux postes froids et chauds.

#### **Module 5. Gestion du stress :**

Définir et diagnostiquer son stress, Analyser son profil "type de personnalité" & comportement sous pression, Faire face à une séquence de stress (Rush), S'organiser et développer des relations constructives

#### **Module 6. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage de la salle :**

Nettoyage de la batterie de cuisine et rangement - Débarrassage des plateaux - Repas en salle, lavage.

### **ORGANISATION**

**Équipe pédagogique :** Des consultants expert de la thématique et une équipe pédagogique en support du stagiaire pour toute question en lien avec son parcours de formation.

**Suivi de l'exécution et évaluation des résultats :** Alternance de théorie, de démonstrations par l'exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Exercices, études de cas et cas pratiques rythment cette formation.

**Ressources techniques et pédagogiques :** Un support de formation présentant l'essentiel des points vus durant la formation sera remis à l'apprenant.

**Délais et modalités d'accès à la formation :** Prendre contact avec notre organisme par téléphone ou par e-mail. Le délai d'accès est régi par l'agenda de l'organisme de formation (entre 2 et 8 semaines à réception du devis validé). En Visio via les plateformes Teams, Zoom ou autres outils de partage d'écran. En présentiel dans votre organisation, sur vos ordinateurs.

**Accessibilité :** Nous veillons à ce que les lieux mis à disposition pour la réalisation des formations présentielle puissent être accessibles à tous types de bénéficiaires. Merci de nous informer en amont si une situation de handicap se présente afin que nous adaptions au mieux le lieu de formation. Les sessions en e-learning et visioconférence sont accessibles à tous publics.