PROGRAMME DE FORMATION – EQUIPIER POLYVALENT (H/F)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Suivre une pré formation opérationnelle avant embauche en CDI sur un poste chez **Burger King** **si le parcours est validé.**
- Acquérir des compétences professionnelles de base
- Acquérir des compétences techniques sur le métier d'équiper polyvalent en restauration rapide

COMPETENCES METIER A ACQUERIR :

SAVOIR-ÊTRE : Faire preuve d'assiduité et de ponctualité / Respecter le matériel mis à disposition / Travailler de manière autonome / Avoir une tenue adaptée et une hygiène irréprochable / Compréhension et respect des consignes (oral et écrite) / Accepter la critique – se remettre en cause / Faire preuve d'esprit d'équipe / Interagir avec les équipes du restaurant en adoptant un mode de communication adaptée / Savoir gérer de manière appropriée une situation conflictuelle / Adopter une posture professionnelle : savoir être souple et méthodique par rapport aux besoins client / Prendre des initiatives

QUALITE-PREPARATION DES PRODUITS-CUISINE : Respecter les normes d'hygiène et de sécurité dans la cuisine / Savoir se déplacer dans la cuisine selon le rôle attribué / Recevoir et traiter les informations de l'écran des commandes / Mémoriser les différentes compositions des sandwiches / Savoir utiliser le broiler réaliser la cuisson des viandes / Savoir utiliser les cuves de cuisson pour les nuggets/poissons/volailles… / Savoir utiliser la friteuse et réaliser la cuisson des frites / Savoir préparer la garniture des sandwiches / Savoir gérer les pertes matières premières et consommables / Savoir réaliser l'assemblage des sandwiches (pain, garniture, sauce) / Savoir anticiper le réapprovisionnement les stocks de matières premières et consommables / Respecter les standards de qualité en termes d'apparence, température/texture et goûts / Réaliser l'emballage des différents produits

GESTION GENERALE DU RESTAURANT : Savoir décharger, contrôler et ranger les livraisons au bon endroit / Maitriser le transfert des matières premières et des consommables de la zone de stockage à la cuisine-comptoir / Respecter les DLC et les règles de manipulation et de manutention / Savoir faire la plonge en respectant les étapes de nettoyage / Signaler tout problème de sécurité ou dysfonctionnement au responsable / Assurer le bon tri et stockage des déchets / Savoir assurer le montage, démontage et le nettoyage de l'équipement (grill) / Assurer la propreté des parties privatives (salle de repos, toilette, vestiaire)

ACCUEIL-LOBBY : Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le lobby / Nettoyage du lobby (désinfection des bornes et chevalets, vitres…) / Tenir les toilettes client en bon état (nettoyage, approvisionnement et bon fonctionnement) / Maitriser la gestion des déchets / Savoir diriger les clients vers les bornes tactiles et leur expliquer le fonctionnement / Savoir accueillir les clients et les fidéliser en leur proposant l'application du restaurant / Savoir bien circuler dans le lobby et au Comptoir (ne pas gêner les clients et les autres collaborateurs) / Maitriser le service à table

COMPTOIR : Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la zone comptoir / Savoir préparer et assembler les commandes avec efficacité / Maitriser la prise en charge des commandes (contrôler la complétude des commandes), et suite à des réclamations, savoir appliquer des actions correctives appropriées / Maîtriser la politique Caisse / Respecter les standards de qualité en termes d'apparence, température/texture et goûts / Maitriser le placement des produits (ranger les sandwiches dans le bon compartiment, et selon leurs délais conservation)

DRIVE : Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la zone drive / Savoir préparer et assembler les commandes avec efficacité (à l'OAT sandwich + frites) / Maitriser la politique Caisse / Savoir prendre la commande client (proposer la carte fidélité) / Réaliser un encaissement (CB, TR, chèques vacances, espèces) / Préparation des boissons et mise en sacs / Maitriser la prise en charge des commandes (contrôler la complétude des commandes), et suite à des réclamations, savoir appliquer des actions correctives appropriées

PLONGE : S'assurer de la propreté et de l'aseptisation de la zone avant de commencer, effectuer une vidange de la machine à capot si besoin / Assurer le prélavage, nettoyage et le rinçage a l'eau chaude / S'assurer que l'intégralité des équipements et des ustensiles ont été aseptisés / S'assurer que le poste est prêt - produits de lavage et rinçage remplis / Entreposer le matériel sur une surface propre, aseptisée et sèche / Préparer des chariots et des paniers vides pour les charger d'ustensiles et d'équipements sales / Respecter le sens de circulation à la plonge / Réceptionner les sacs de vaisselles provenant du lobby dès leur arrivée / Vider le ou les sacs dans le bac à la plonge(re-use)/ Identifier le bon panier et trier la vaisselle correspondantes (re-use) / Ranger la vaisselle par catégorie, en rame, dans

Toute reproduction, même partielle, est interdite sans l'autorisation préalable de la société Handiwork (R)

les bacs crocos ou sur les chariots de réassort et remettre la vaisselle en circulation dès que possible le plus rapidement possible (re-use +lavage de mains avant de les ranger).

PUBLIC
Personnes en situation de handicap inscrites à FRANCE TRAVAIL/CAP EMPLOI en tant que demandeurs d'emploi

DATES DE LA FORMATION
04/01/2027 au 26/02/2027

DUREE DE LA FORMATION
240 heures de formation (30h/semaine) réparties sur 8 semaines du lundi au vendredi.

DEROULEMENT SUR 8 SEMAINES
- 2 semaines avec un formateur HANDIWORK présent 5 jours/semaine,
- 4 semaines avec un formateur HANDIWORK présent 4 jours/semaine + 1 jour en autonomie avec un référent magasin (supervisé par Handiwork),
- 2 semaines de 4 jours en autonomie avec un référent magasin (supervisé par Handiwork), et 1 jour avec un formateur HANDIWORK.

LIEU DE FORMATION
La formation se déroulera au sein du restaurant Burger King de Saint Orens, situé : ZI du Pont-Rouge, Lieu-Dit La Treille, Rue Magellan, 11000 Carcassonne.

OUTILS PEDAGOGIQUES
Toute session de formation HANDIWORK RECRUTEMENT est paramétrée dans notre application dédiée SMART OF permettant d'assurer une traçabilité à 100% de chaque parcours individuel stagiaire (bilans individuels, grilles de compétences, rapports quotidiens post phases réflexives, émargements…). Le formateur s'appuie essentiellement sur les supports pédagogiques habituels utilisés pour intégrer un salarié, valide ou en situation de handicap.

METHODES PEDAGOGIQUES
Lors des heures de formation, les stagiaires TH sont encadrés par un formateur HANDIWORK, expert métier. Il est le tiers de confiance du dispositif et fait le lien entre le groupe de stagiaires TH et le tuteur interne du lieu de formation et d'immersion professionnelle. Ce dernier assure la coordination avec l'équipe de travail en place et supervise le parcours individuel de chaque stagiaire lors des phases de stage.
Le formateur HANDIWORK alterne, autant que de besoin, des phases de mises en situation et des phases réflexives hors production, collectives puis individuelles, débouchant sur un compte rendu écrit individuel.

EVALUATION
Pour chaque stagiaire, 7 fiches « validation d'acquisition de compétences clés » sont distribuées au formateur et au référent entreprise en début de formation. Sur la base d'observations réelles lors des heures de formation pratique sur site, ces compétences (entre 10 et 11 en fonction du domaine) devront être validées par le formateur ET le référent pour être considérées comme acquises.

A l'achèvement de la 1ère phase du parcours (fin de la semaine 4), le directeur de HANDIWORK RECRUTEMENT établira une liste des compétences déjà validées. Toute sortie d'un stagiaire à ce stade du dispositif, pourra faire l'objet d'une remise d'attestation de la part d'HANDIWORK sur les compétences acquises. En fin de parcours (fin de semaine 8), HANDIWORK remettra une attestation globale de « validation d'acquisition de compétences clés » ainsi que les 8 grilles de compétences.

SUITES DE PARCOURS
A l'issue du parcours de formation HANDIWORK, le stagiaire pourra :
- Être embauché dans l'entreprise d'accueil si le parcours est validé,
- Burger King Rocadest : 19 B, rue Joséphine Baker, 11000 Carcassonne
- Burger King Salvaza : 330 Boulevard Henri Bouffet, 11000 Carcassonne
- Faire valoir ses compétences acquises pour obtenir un emploi dans une autre entreprise.

Toute reproduction, même partielle, est interdite sans l'autorisation préalable de la société Handiwork (R)

COÛT DE LA FORMATION

Le dispositif sera pris en charge par France Travail, ainsi que l'entreprise dans le cadre d'une POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle).

PRE-REQUIS

- Position debout prolongée
- Environnement stressant avec du bruit
- Contact avec du public
- Aptitude à travailler le week-end et les jours fériés
- Aptitude à travailler en horaires décalées
- RQTH à jour
- Mobilité domicile – travail

MODALITES D'ACCES

- Participer à l'information collective
- Participer à un entretien individuel

REFERENT HANDICAP HANDIWORK

Benjamin LORNET - Responsable Régional : benjamin.lornet@handiwork.fr

RENSEIGNEMENTS

Correspondante administrative et financière : sandra.gilles@handiwork.fr

Toute reproduction, même partielle, est interdite sans l'autorisation préalable de la société Handiwork (R)