

PROGRAMME DE FORMATION - Equipier polyvalent en restauration rapide

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Suivre une pré formation opérationnelle avant embauche en CDI/CDD sur un poste chez **McDonald's** si le parcours est validé.
- Acquérir des compétences professionnelles de base
- Acquérir des compétences techniques sur le métier **d'équipier 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 (orales et écrites) / 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 grill et réaliser la cuisson des viandes / Savoir utiliser les cuves de cuisson pour les nuggets/poissons/volailles... / 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

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 / Maitriser la politique Caisse / Respecter les standards de qualité en termes d'apparence, température/texture et goûts / Savoir utiliser la friteuse et réaliser la cuisson des frites / Maitriser « l'encours produits » (placer les sandwiches dans le bon compartiment, et selon leurs temps de conservation)

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)

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 pré-lavage, nettoyage et le rinçage à 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 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)

DRIVE : Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la zone drive / Savoir préparer et assembler les commandes avec efficacité / Maîtriser 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 / Savoir prendre la commande client

MC CAFÉ : Assurer l'accueil de la clientèle / Proposer les produits à la clientèle / Élaboration des boissons chaudes / Préparation et cuisson des viennoiseries et cookies / Préparation et réapprovisionnement des vitrines / Service à la clientèle / Gestion des encaissements / Gestion du « Remis plus tard » / Maintenir la propreté du poste de travail / Gestion du lave-vaisselle / Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la zone Mc Café

PUBLIC

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

DATES DE LA FORMATION

30/03/26 au 28/05/2026

DUREE DE LA FORMATION

240h sur 40 jours de formation (40 x 6h)

DEROULEMENT SUR 9 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.
- 4 jours fériés rattrapés.

LIEU DE FORMATION

La formation se déroulera au sein du restaurant McDonald's situé RN 113 - Rond-Point de l'Europe, 11090 CARCASSONNE

Les recrutements à l'issue du parcours pourront avoir lieu dans les restaurants McDonald's suivants :

- McDonald's : ZI Le Flassian, Rte de Carcassonne, 11300 Limoux
- McDonald's : Zone commerciale, Salvaza, 11000 Carcassonne
- McDonald's : RN 113 - Rond-Point de l'Europe, 11090 Carcassonne

Les stagiaires pourront être affectés sur ces restaurants lors des périodes d'autonomie des semaines 7, 8 et 9, afin de faciliter leur intégration et leur future embauche.

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, 8 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
- Faire valoir ses compétences acquises pour obtenir un emploi dans une autre entreprise

COÛT DE LA FORMATION

Le coût de la formation est entièrement pris en charge pour le stagiaire dans le cadre du programme NOUVELLES CHANCES 2025/2026 et par l'entreprise à hauteur de 2 900€.

PRE-REQUIS

- Position debout prolongée
- Contact avec du public (possibilité d'adaptation)
- Aptitude à travailler en horaires décalées
- Aptitude à travailler le week-end et jours fériés
- Capacité à travailler en équipe

MODALITES D'ACCES

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

REFERENT HANDICAP HANDIWORK

Benjamin LORNET - Coordinateur du Pôle Recrutement : benjamin.lornet@handiwork.fr

RENSEIGNEMENTS

Sandra GILLES - Correspondante administrative et financière : sandra.gilles@handiwork.fr

