

PROGRAMME DE FORMATION - EQUIPIER POLYVALENT DE RESTAURATION RAPIDE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Suivre une pré formation opérationnelle avant embauche en CDI/CDD 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'équipier polyvalent en restauration rapide

COMPETENCES METIER A ACQUERIR :

COMPETENCES PROFESSIONNELLES DE BASE (SAVOIR ETRE) – 11 (commun et obligatoire)

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

LOBBY – 8 (commun et obligatoire)

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

GESTION GENERALE DU RESTAURANT– 7 (commun et obligatoire)

Maîtriser le process de lavage des mains / Savoir décharger, contrôler et ranger les livraisons au bon endroit / Respecter les DLC et les règles de manipulation et de manutention/ Maîtriser le transfert des matières premières et consommables de la zone de stockage aux zones Comptoir & Cuisine / Savoir faire la plonge en respectant les étapes de nettoyage / Signaler tout problème de sécurité ou dysfonctionnement au responsable / Assurer la propreté des parties privatives (salle de repos, toilette, vestiaire) / Assurer le bon tri et stockage des déchets BK

COMPTOIR – 6 (option 1)

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la zone comptoir / 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 / Savoir préparer et assembler les commandes avec efficacité / Respecter les standards de qualité en termes d'apparence, température, texture et goûts / Maîtriser le placement produits (ranger les sandwiches dans le bon compartiment, et selon leur temps de conservation).

CUISINE -QUALITE-PREPARATION DES PRODUITS – 13 (option 2)

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 et réaliser la cuisson des viandes / Savoir utiliser les cuves de cuisson pour la cuisson des 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 des stocks de matières premières et consommables / Respecter les standards de qualité en termes d'apparence, température, texture et goût / Réaliser l'emballage des différents produits.

PUBLIC

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

DATES DE LA FORMATION

Du 15/05/2023 au 07/07/2023

DUREE DE LA FORMATION

240 heures sur 8 semaines

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 dans l'entreprise BURGER KING, lieu d'accueil de la formation et des futurs recrutements :

- *Burger King Carcassonne, Lieu-Dit La Treille, ZI du Pont Rouge 11000 Carcassonne*

OUTILS PEDAGOGIQUES

Toute session de formation HANDIWORK RECRUTEMENT est paramétrée dans notre application dédiée HANDIWARE® 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, 5 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 6 et 13 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), le formateur remettra une attestation globale de « validation d'acquisition de compétences clés » ainsi que les 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 par Pôle Emploi dans le cadre de la POEI

PRE-REQUIS

- Capacité à porter des charges lourdes (15/20Kg) et effectuer des gestes répétitifs
- Aptitude à travailler en horaires décalées
- Aptitude à travailler le week-end et jours fériés
- Station debout
- Mobilité domicile – travail
- Capacité à travailler au contact du public

MODALITES D'ACCES

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

REFERENTS HANDIWORK

Mélanie D'Orazio : Référente Handicap HANDIWORK et responsable projet : melanie.dorazio@handiwork.fr

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