



BROCHURE PRODUIT

POEI - Assistant Manager de Restauration Rapide

Formation certifiée Qualiopi. Financement France Travail + OPCO AKTO.

140 heures (70h théorique + 70h pratique) - 4 semaines

100% finance France Travail + OPCO AKTO

Accès : 15 jours

Qui sommes-nous

QSR Expertise accompagne les dirigeants, franchises et enseignes de restauration rapide pour piloter la rentabilité, structurer le recrutement et sécuriser la conformité hygiène. Notre approche combine expertise terrain issue du secteur QSR (McDonald's, Burger King, KFC, Subway, Domino's...) et outils Data & IA propriétaires pour des diagnostics rapides et des plans d'action mesurables.

Nos engagements

Selection rigoureuse des candidats : entretiens structures, mises en situation, verification des prerequis France Travail

Programme pedagogique conforme aux referentiels France Travail et Qualiopi (Actions de Formation)

Formateurs experts du secteur QSR : operationnels, hygiene alimentaire (HACCP) et SST habilités INRS

Suivi individuel du stagiaire pendant les 4 semaines et accompagnement jusqu'a la prise de poste

Engagement employeur garanti (CDI, CDD >= 6 mois, professionnalisation ou apprentissage) a l'issue de la formation

Taux de reussite et satisfaction stagiaires audites annuellement dans le cadre de la certification Qualiopi

La prestation

Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) sur 4 semaines destinée à former les demandeurs d'emploi aux compétences de management opérationnel requises pour occuper un poste d'assistant manager en restauration rapide. 2 semaines de formation théorique (70h) incluant la Formation Hygiène Alimentaire obligatoire (14h) et la certification SST (14h), suivies de 2 semaines de formation pratique (70h) avec mises en situation managériales. Pilotage financier (Coût Matière, Coût Personnel, KPIs), management d'équipe, gestion du rush.

Formation 100% financée par France Travail + OPCO AKTO (article L6326-1 du Code du travail).



GAINS POUR VOTRE FUTUR COLLABORATEUR

Acquerir les compétences de management opérationnel pour occuper un poste d'assistant manager en restauration rapide (QSR)

Obtenir l'attestation de formation Hygiène Alimentaire obligatoire (14h, arrêté du 12/02/2024)

Obtenir le certificat SST - Sauveteur Secouriste du Travail (14h, référentiel INRS)

Maîtriser le pilotage financier du restaurant (Coût Matière, Coût Personnel, coût prime, EBITDA)

Manager et animer une équipe en restauration rapide

Optimiser les opérations : rush, stocks, plannings, qualité

Notre methodologie de recrutement

Un parcours structure en 4 etapes, de la selection des candidats a la prise de poste, pour securiser votre recrutement POEI.



01 Cadrage du besoin

Brief poste, fourchette salariale, cartographie profils, KPI recrutement (delai, cout, qualite).

02 Sourcing multi-canal

France Travail, OPCO, jobboards specialises, reseaux ecoles hotellerie, approche directe.

03 Evaluation structuree

Entretiens methode STAR, mises en situation terrain, verification des competences manageriales et operationnelles.

04 Integration & suivi

Short-list qualifiee, support onboarding, suivi a 1 mois / 3 mois pour securiser la periode d'essai.

Objectifs pedagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Acquerir les competences de management operationnel pour occuper un poste d'assistant manager en restauration rapide (QSR)

Obtenir l'attestation de formation Hygiène Alimentaire obligatoire (14h, arrêté du 12/02/2024)

Obtenir le certificat SST - Sauveteur Secouriste du Travail (14h, referentiel INRS)

Maîtriser le pilotage financier du restaurant (Coût Matière, Coût Personnel, coût prime, EBITDA)

Manager et animer une équipe en restauration rapide

Optimiser les operations : rush, stocks, plannings, qualité

Programme detaille

Programme conforme au referentiel France Travail — POEI (Preparation Operationnelle a l'Emploi Individuelle)

Module 1 — Management operationnel (35h)

- Les fondamentaux du management en restauration rapide
- Animation d'equipe : briefing, delegation, feedback
- Gestion des plannings et de la productivite
- Recrutement et integration des equipiers

Module 2 — Gestion financiere et operationnelle (35h)

- Lecture du compte de resultat simplifie
- Suivi du food cost et du labour cost
- Gestion des stocks, commandes et inventaires
- Objectifs de chiffre d'affaires et indicateurs

Module 3 — Hygiene, securite et qualite (35h)

- Normes HACCP et role du manager
- Controle qualite et standards de service
- Gestion des ouvertures et fermetures
- Securite des personnes et des biens

Module 4 — Immersion professionnelle (35h)

- Stage pratique en restaurant en posture d'assistant manager
- Prise en charge d'un service complet

- Evaluation finale et bilan de competences

Modalites & informations pratiques

Duree	140 heures (70h théorique + 70h pratique) - 4 semaines
Tarif	100% finance France Travail + OPCO AKTO
Delai d'accès	15 jours
Public vise	Demandeurs d'emploi inscrits a France Travail (indemnisés ou non) avec une experience prealable en restauration ou en management. Beneficiaires du CSP, personnes en CTP, salariés en CUI. Debouche : CDI, CDD >= 6 mois, contrat de professionnalisation ou apprentissage >= 6 mois sur un poste d'assistant manager, shift leader ou responsable adjoint.
Prerequis	Etre inscrit comme demandeur d'emploi a France Travail. Avoir un projet professionnel en management de restauration rapide valide par un conseiller. Experience prealable en restauration ou en management souhaitee. Etre disponible pour suivre la formation a temps plein pendant 4 semaines. Comprendre et s'exprimer en francais (niveau B1 minimum).
Modalites pedagogiques	Formation en 2 phases : 70h de formation théorique en centre (semaines 1-2) + 70h de formation pratique (semaines 3-4). Semaine 1 : formations certifiantes Hygiène Alimentaire (14h) et SST (14h) avec formateurs habilités - mannequins SST, DAE de formation. Semaine 2 : apports théoriques management et pilotage financier. Semaines 3-4 : immersion en restaurant partenaire avec tuteur dedie.
Modalites d'evaluation	Évaluation diagnostique en debut de formation (positionnement). Evaluations formatives continues en centre (QCM, études de cas, simulations manageriales). Epreuve certificative SST conforme au referentiel INRS (semaine 1). Évaluation progressive en phase pratique (grille de competences manageriales).
Modalites d'accès	Inscription via votre conseiller France Travail. Delai d'accès : 15 jours minimum.
Accessibilite handicap	Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous.

Financement

Cette formation est integrelement financee dans le cadre d'une POEI (Preparation Operationnelle a l'Emploi Individuelle) par France Travail et l'OPCO AKTO pour les demandeurs d'emploi, en contrepartie d'un engagement d'embauche de l'employeur (CDI, CDD >= 6 mois, professionnalisation ou apprentissage).

Passons a l'action

Nos consultants prennent en charge l'integralite de votre demande, de l'etude de cadrage jusqu'a la mise en oeuvre operationnelle. Un premier echange sans engagement vous permet de valider la pertinence de la prestation pour votre restaurant ou votre reseau.

Reservez un echange de 30 minutes

Un conseiller QSR Expertise vous rappelle dans les 48h ouvrees pour cadrer votre besoin et vous remettre une proposition chiffrée.

<https://app.qsrexpertise.com/book/1>

Contact

QSR Expertise — Paris, France

Email : contact@qsrexpertise.com | Telephone : +33 (0)2 32 07 17 05

Site : www.qsrexpertise.com

Nos partenaires

Partenaires institutionnels



Enseignes & reseaux QSR accompagnes

