



BROCHURE PRODUIT

POEI - Employé Polyvalent de Restauration Rapide

Formation certifiée Qualiopi. Financement France Travail + OPCO AKTO.

140 heures (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

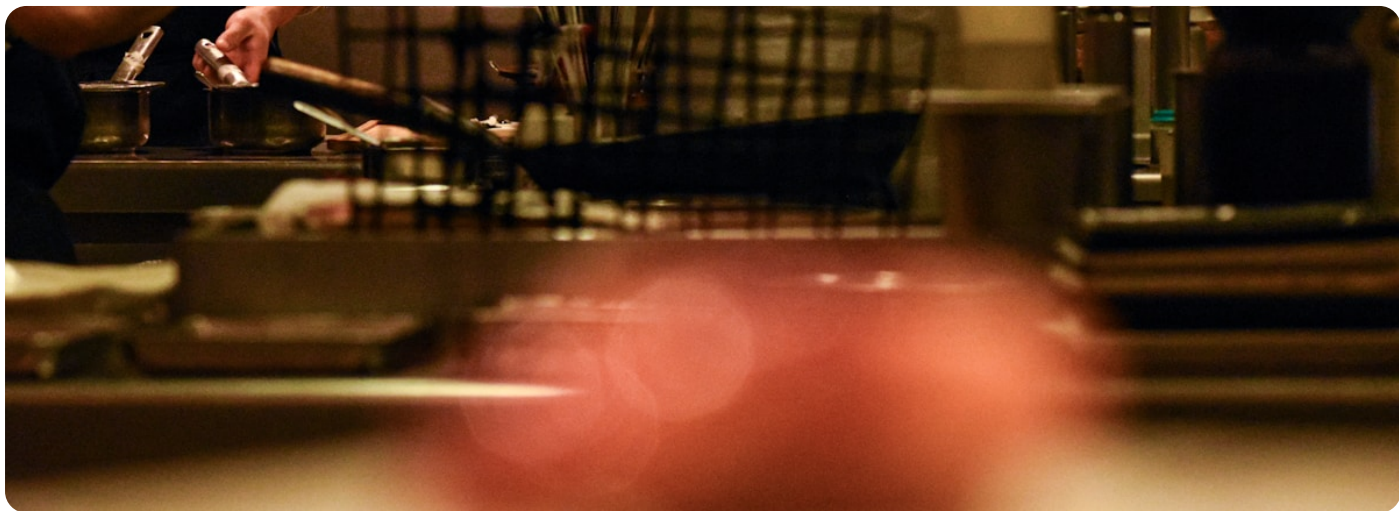
Suivi individuel du stagiaire pendant les 4 semaines et accompagnement jusqu'a la prise de poste

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

Formation POEI 140h (70h theorique + 70h pratique) sur 4 semaines, 100% financee par France Travail + OPCO AKTO. Permet a un demandeur d'emploi d'acquérir l'ensemble des competences operationnelles pour devenir equipier polyvalent en restauration rapide : production, service, hygiene, caisse, polyvalence sur tous les postes. Inclut la Formation Hygiène Alimentaire obligatoire (14h) et la certification SST (14h).



GAINS POUR VOTRE FUTUR COLLABORATEUR

Obtenir l'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire (14h, arrete 12/02/2024)

Obtenir le certificat SST (14h, referentiel INRS)

Maitriser les postes operationnels en restauration rapide

Assurer un service client de qualite et gerer la caisse

Developper la polyvalence et l'autonomie sur l'ensemble des postes

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 :

Obtenir l'attestation de formation specifique en hygiene alimentaire (14h, arrete 12/02/2024)

Obtenir le certificat SST (14h, referentiel INRS)

Maitriser les postes operationnels en restauration rapide

Assurer un service client de qualite et gerer la caisse

Developper la polyvalence et l'autonomie sur l'ensemble des postes

Programme detaille

Programme conforme au referentiel France Travail — POEI

Module 1 — Hygiene et securite alimentaire (35h)

- Les regles d'hygiene en restauration rapide
- La chaine du froid et la chaine du chaud
- Le nettoyage et la desinfection
- La tracabilite et la gestion des DLC
- Les allergenes et l'information du consommateur

Module 2 — Techniques de production (35h)

- Les postes de travail en restauration rapide
- La preparation des produits selon les fiches techniques
- L'assemblage et le conditionnement
- La gestion du rush et l'organisation des flux

Module 3 — Service et relation client (35h)

- L'accueil client au comptoir et au drive
- La prise de commande et l'encaissement
- La vente suggestive et le ticket moyen
- La gestion des reclamations

Module 4 — Immersion professionnelle (35h)

- Stage pratique en restaurant
- Mise en situation reelle sur les differents postes
- Evaluation finale et bilan de competences

Modalites & informations pratiques

Duree	140 heures (4 semaines)
Tarif	100% finance France Travail + OPCO AKTO
Delai d'accès	15 jours
Public vise	Demandeurs d'emploi inscrits a France Travail avec projet professionnel en restauration rapide. Beneficiaires CSP, CTP, salaries CUI.
Prerequis	Aucun diplome requis. Motivation pour le secteur de la restauration rapide. Capacite a s'exprimer en francais.
Modalites pedagogiques	Apports theoriques, mises en situation, exercices pratiques, mannequins SST, jeux de role, etudes de cas QSR.
Modalites d'evaluation	Test de positionnement initial. Quiz de 10 questions par module (seuil 70%). Evaluation pratique via livret de suivi.
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 integralement 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

