

PROGRAMME DE FORMATION - EQUIPIER POLYVALENT DE RESTAURATION

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Suivre une pré formation opérationnelle avant embauche en CDI sur un poste d'équipier polyvalent de restauration si le parcours est validé.
- Acquérir des savoir-être professionnels de base
- Acquérir des compétences techniques sur le métier d'équipier polyvalent de restauration

COMPETENCES METIER A ACQUERIR

COMPETENCES PROFESSIONNELLES DE BASE - SAVOIR ETRE (10)

Faire preuve d'assiduité et de ponctualité / Respecter le matériel mis à disposition / Travailler de manière autonome, prendre des initiatives / 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 / Remonter systématiquement au responsable les réclamations et les retours clients / Adopter une posture professionnelle

Participer à la mise en place et au service en salle (10)

Réaliser la mise en place de la salle / Réaliser la mise en place du poste bar / Assurer le nettoyage du matériel salle : machine à café/chocolat, tireuse à bières / Vérifier et mettre à jour les DLC des produits – salle/bar / Préparer des commandes de boissons (cafétérie, bières, softs, vins, spiritueux) / Préparer des commandes de desserts (glaces, milkshakes, pâtisseries) / Assurer le run : Servir à table des plats et boissons, débarrasser les tables / Maintenir la zone propre en continu / Savoir conseiller et informer les clients (sur les produits et spécialités du Ninkasi, les événements) / Réaliser la plonge et le ménage à la fin de chaque service

Participer à la préparation et à la production culinaire (9)

Appliquer les consignes d'hygiène QHSE et de sécurité / Vérifier et mettre à jour les DLC des produits – cuisine / Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement / Réaliser la mise en place du service selon la fiche MEP : préparer ses consommables : nettoyage, épluchage, découpe / Limiter les déchets et réduire les pertes / Assembler des préparations culinaires selon les consignes du Ninkasi : produire les gammes Burgers, salades, petite faim et starters / Utiliser et entretenir le matériel de cuisine (plancha, broiler, toaster, saladettes, crêpière/gaufrier, friteuses, petits équipements) / Réaliser la plonge et le ménage de la cuisine à la fin de chaque service / Respecter le plan de nettoyage et de désinfection

PUBLIC

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

DATES DE LA FORMATION

Du 13/11/2023 au 22/12/2023

DUREE DE LA FORMATION

210 heures (6 semaines de 35 heures hors jours fériés)

LIEU DE FORMATION

La formation aura lieu à 100% en entreprise c'est-à-dire dans les restaurants suivants :

- Ninkasi Villeurbanne La Soie, 34 Rue de la Soie, 69100 Villeurbanne
- Ninkasi Guillotière, 2 place Antonin Jutard, 69003 Lyon
- Ninkasi Vaise, 8 Rue de la Navigation, 69009 Lyon
- Ninkasi Part Dieu, 57 r Desaix, 69003 Lyon

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 1 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, 3 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, 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, le formateur remettra une attestation globale de « validation d'acquisition de compétences clés » ainsi que les 3 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 ou,
- Faire valoir ses compétences acquises pour obtenir un emploi dans une autre enseigne,

COÛT DE LA FORMATION

Le coût de la formation est entièrement pris en charge pour le stagiaire dans le cadre d'une POEI



PRE-REQUIS

- 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

Claire VESCO : Responsable projet HANDIWORK : claire.vesco@handiwork.fr

Ugo Molina : Référent Handicap HANDIWORK : ugo.molina@handiwork.fr

RENSEIGNEMENTS

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