V2-
2026- INTER

BOOST INITIATION RESTAURATION

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Porteur de projet
Débutant
Amateur avancé

PRÉREQUIS

Motivation pour le secteur.
Demandeur d'emploi depuis plus d'un an.
Bases en calcul, lecture et informatique.
Au moins 2 ans d'expérience professionnelle sur les 5 dernières années.
Intérêt pour la cuisine ou le service client.
Être véhiculé(e).

DUREE

34 jours soit 238 heures

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Élodie COTTE - ingénieure agroalimentaire
Joyce ETHEVE - cheffe de rang et formatrice
Homeyra PATEL - formatrice en communication, RH, bureautique
Jimmy LEONG CHONG - consultant en développement économique
Olivier VINOLO - Chef de production/ cuisine et formateur
Marie MONTEE - formatrice spécialisée restauration service en salle

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

10 minimum, 12 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. S'initier aux gestes de base en production culinaire et aux procédures de service en salle, tout en garantissant le respect rigoureux des standards d'hygiène et la fluidité des postes supports (plonge, mise en place).

2. Intégrer les codes professionnels, le travail en équipe, et développer la réactivité et l'endurance nécessaires pour répondre aux exigences du rythme de la restauration.

3. Déployer une stratégie de recherche d'emploi efficace, incluant la conception
d'outils de candidature modernes et l'utilisation professionnelle des canaux numériques (mail, réseaux), pour concrétiser son insertion dans le secteur.

METHODE PEDAGOGIQUES

- Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec le formateur

- Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants Quelques mise en pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée; Quelques exercices sur le logiciel tout au long de la formation

- Support utilisé: des présentations et documents vidéoprojetés , des vidéos et photos; des quiz et des exercices d'application format papier

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Feuilles de présence et certificat de réalisation
Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
Évaluation de la satisfaction en fin de formation
Bilan personnalisé, identification des compétences manquantes et définition du plan d'action vers l'emploi en restauration.

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

BOOST INITIATION RESTAURATION

DÉCOUVERTE DU SECTEUR ET TENDANCES RESTAURATION RAPIDE
- Création du groupe, cohésion et découverte des attentes du métier
- Analyse des tendances du marché
- Importance du marketing

TECHNIQUES DE BASE EN CUISINE
- Apprentissage du vocabulaire professionnel
- Utilisation du matériel,
- Organisation du poste
- Maîtrise des gestes techniques pour réaliser des préparations chaudes, snacking et sauces
- Utilisation de fiches techniques.

POSTURE PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION
- Identifier son fonctionnement et ses atouts
- Améliorer sa communication, comprendre son rôle dans l'équipe
- Respecter les consignes
- Accepter les retours
- Adopter les codes de l'entreprise pour une intégration efficace.

COMPÉTENCES NUMÉRIQUES ET RECHERCHE D'EMPLOI
- Concevoir un CV moderne
- Utiliser efficacement les plateformes d'emploi,
- Communiquer de façon professionnelle par mail/SMS
- Structurer le suivi de ses candidatures via un carnet de bord numérique.

SERVICE EN SALLE ET RELATION CLIENT
- Adopter une attitude orientée satisfaction client
- Réaliser l'accueil, le placement et la prise de commande,
- Présenter les menus
- Développer les ventes additionnelles en respectant les standards de l'entreprise.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE
- Identifier les risques alimentaires
- Connaître les activités réglementées et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Obtention de l'attestation ROFHYA

HYGIÈNE DES LOCAUX ET PLONGE
- Utiliser un plan de nettoyage
- Appliquer les bonnes méthodes de désinfection,
- Organiser la plonge, gérer la vaisselle
- Assurer l'entretien des locaux et matériels.

SUIVI, ÉVALUATION ET PLAN D'INSERTION
- Bilan personnalisé
- Identification des compétences manquantes
- Définition du plan d'action vers l'emploi en restauration.

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 8,9 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,6 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 1
Nombre de participant: 12
Novembre 2025

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/