



PARCOURS COMPLET PROFESSIONNALISANT

Parcours de professionnalisation d'équipe de restauration - 28h

Le Pack ultime combinant Hygiène HACCP (7h), Organisation du shift (7h) et Savoir-Être client (14h). Formez une brigade autonome en 4 jours.

UN PARCOURS INTENSIF POUR DES EMPLOYÉS IMMÉDIATEMENT OPÉRATIONNELS

Recruter des saisonniers ou des employés sans expérience demande des semaines de formation interne et pèse sur votre productivité. Le Pack 28h de FOP Academy résout ce problème. En 4 jours intensifs sur poste, vos collaborateurs acquièrent les bases réglementaires sanitaires, les réflexes d'organisation de service et la posture d'accueil haut de gamme.

● LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT

- ✓ **Gain de temps précieux** pour les managers (Zéro formation interne à faire).
- ✓ **Diminution de la casse** et du gaspillage alimentaire en cuisine.
- ✓ **Standardisation du service** : des gestes de qualité identiques pour tous.
- ✓ **Augmentation mesurable** du ticket moyen de l'établissement.

● MÉTHODE PÉDAGOGIQUE LEAD & OUTILS

Vos employés apprennent en faisant (HACCP en cuisine, dressage en salle, accueil client simulé lors de jeux de rôle). Nous créons et installons également des tableaux de transmission visuels magnétiques.

CERTIFICATION HACCP VALIDE 3 ANS INCLUSE

STRUCTURE DU PARCOURS (28H)

1. Hygiène HACCP (Jour 1)

Dangers alimentaires, conservation, méthode FIFO, traçabilité et allergènes.

2. Organisation (Jour 2)

Checklists d'ouverture, mise en place, dressage de salle standardisé et rush.

3. Posture Client (Jour 3 & 4)

Règle d'accueil en 10s, vente suggestive, gestion du stress au rush et CNV.

ACCOMPAGNEMENT & FINANCEMENT OPCO

FOP Academy est un organisme de formation (NDA : **76300620230**) en cours de certification Qualiopi. Les formations de vos collaborateurs peuvent être prises en charge et financées à 100% par AKTO ou votre OPCO de branche. Nous vous accompagnons pas à pas pour monter vos dossiers de subvention.