

★ CATALOGUE OFFICIEL • GUIDE FINANCEMENTS & ÉCOSYSTÈME PARTENAIRES 2026-2027

L'EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE EN RESTAURATION & MÉTIERS DE BOUCHE

Des formations immersives sur mesure et un écosystème d'experts partenaires (IA, Procédures d'entreprise, Photo culinaire, Graphisme et Menu Engineering) pour sublimer et rentabiliser votre établissement.

PACK FOP

28H • 4 JOURS

Immersion Complète

HACCP HYGIÈNE

14H • 2 JOURS

PMS & Traçabilité

ORGANISATION

7H • 1 JOUR

Stocks & Ratios

SAVOIR-ÊTRE

14H • 2 JOURS

Accueil & Vente

IA RESTAURATION

21H • 3 JOURS

5S, Fiches & Avis

AGILITÉ CHR

84H • 12 JOURS

Carte Vitale & Crise

1. NOTRE MISSION & LA PÉDAGOGIE IMMERSIVE FOP

L'EXPERTISE TERRAIN

La Formation en Immersion Réelle

Fondée par **Gil Martin Garcia**, professionnel de la restauration avec plus de 20 ans d'expérience opérationnelle en brigade et direction, **FOP Academy** forme vos équipes directement au cœur de votre établissement ou en classe virtuelle.

- ✓ Diagnostic opérationnel préalable sur site
- ✓ Formation interactive axée sur la pratique quotidienne
- ✓ Accompagnement & tutorat post-formation pendant 3 mois

100%

Finançable sans avance

FOP Academy prend en charge l'intégralité du montage de votre dossier auprès d'AKTO, de l'OPCO EP, de France Travail (POEI) ou du FAFCEA.

LE PARCOURS EN 4 ÉTAPES CLÉS

01

DIAGNOSTIC

Audit complet des 3 axes (Hygiène, Organisation, Salle) pour calibrer la formation sur mesure.

02

FINANCEMENT

Montage administratif complet de votre dossier OPCO par notre secrétariat Qualiopi.

03

FORMATION

Sessions dynamiques en restaurant avec fiches pratiques, jeux de rôle et mises en situation.

04

SUIVI 3 MOIS

Évaluations d'ancrage, délivrance des attestations et suivi d'impact de la brigade.

ENGAGEMENTS QUALITÉ & ACCESSIBILITÉ (QUALIOP)

🏆 Certification Qualiopi — Catégorie Actions de Formation

Délivrée par **Acuria Certification** sous le numéro **25 OF 700064.1**, attestant de la rigueur pédagogique, du respect des 7 critères nationaux et du suivi personnalisé de chaque apprenant.

• Émargement digital horodaté • Attestations de fin de formation nominatives

♿ Accessibilité & Référent Handicap

Nos parcours sont adaptables aux personnes en situation de handicap (PSH). Notre Référent Handicap dédié, **Gil Martin Garcia**, étudie les adaptations techniques ou pédagogiques nécessaires.

Contact dédié : contact@fopacademy.com

FORMATION PHARE • 3-EN-1

PACK COMPLET FOP ACADEMY

Hygiène HACCP + Organisation & Ratios + Savoir-Être & Posture Client

35 Heures

5 Jours (7h / jour)

PUBLIC CIBLE

Gérants, chefs de cuisine, seconds, commis, serveurs, chefs de rang, personnel polyvalent de restauration commerciale et collective.

PRÉREQUIS

Exercer ou intégrer un établissement de restauration.
Diagnostic initial de positionnement préalable.

MODALITÉS

Présentiel intra-entreprise dans vos locaux ou classe virtuelle interactive. Groupe de 1 à 10 personnes.

PROGRAMME MODULAIRE DÉTAILLÉ

JOUR 1 (7H) — Maîtrise Sanitaire & Réglementation HACCP

MODULE HYGIÈNE

Cadre réglementaire européen (Paquet Hygiène), analyse des dangers 5M (Milieu, Matière, Matériel, Main d'œuvre, Méthode), microbiologie alimentaire, gestion des températures, chaîne du froid et du chaud.

JOUR 2 (7H) — Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) & Contrôles

MODULE HYGIÈNE

Élaboration et tenue du PMS, protocole de nettoyage et désinfection, gestion de la traçabilité ascendante/descendante, gestion des allergènes majeurs (INCO), préparation aux contrôles DDPP / DDecPP.

JOUR 3 (7H) — Organisation du Travail, Ratios & Productivité

MODULE ORGANISATION

Ergonomie des postes de travail, fiches techniques et calcul du food cost, gestion des stocks et inventaires, lutte contre le gaspillage, fluidification des flux de service cuisine / salle lors du coup de feu.

JOUR 4 (7H) — Savoir-Être, Accueil Client & Vente Suggestive

MODULE SALLE

Posture et communication positive (SBAM), synchronisation de la brigade, techniques de vente additionnelle et valorisation de la carte (+15% à +25% de ticket moyen).

JOUR 5 (7H) — Gestion du Stress, Litiges & Clôture de Service

MODULE SALLE & BILAN

Respiration tactique anti-stress (4-7-8) au coup de feu, désamorçage des conflits et réclamations (méthode LEAD), procédures de fermeture et transmission inter-équipes.

Outils & Kits Remis

- ✓ Classeur PMS complet personnalisable + fiches de relevés
- ✓ Matrice Excel de calcul des ratios et fiches techniques
- ✓ Guide de poche des allergènes et fiches de poste

Évaluation & Sanction

- ✓ QCM d'évaluation continue à chaque demi-journée
- ✓ Mises en situation pratiques et audit blanc
- ✓ Attestation officielle de fin de formation (Indicateur Qualiopi 21)

2 JOURS • 14 HEURES

HYGIÈNE ALIMENTAIRE & MÉTHODE HACCP EN RESTAURATION

14H

Module 1 — Microbiologie & Dangers

Micro-organismes, conditions de prolifération, TIAC (salmonelles, listeria), dangers physiques, chimiques et allergènes (INCO).

Module 2 — Bonnes Pratiques d'Hygiène

Tenue, lavage des mains, marche en avant, gestion du froid/chaud, décongélation et gestion des DLC/DLUO.

Module 3 — Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Plan de nettoyage et désinfection (PND), relevés de températures, traçabilité des matières premières et gestion des non-conformités.

Module 4 — Audit Blanc & Contrôles DDPP

Simulation d'un contrôle officiel dans votre cuisine (Alim'confiance) et plan d'actions correctives immédiates.

1 JOUR • 7 HEURES

ORGANISATION, PRODUCTIVITÉ & GESTION DES RATIOS EN RESTAURATION

7H

Module A — Ergonomie & Coup de Feu

Organisation spatiale des postes (chaud, froid, plonge). Anticipation de la mise en place. Fluidification des bons et synchronisation salle/cuisine.

Module B — Ratios Matières & Pertes

Calcul du food cost par portion. Gestion des stocks et rotation FIFO. Mesure du coulage, valorisation des restes et optimisation des marges brutes.

 **Public visé & Sanction :** Cuisiniers, chefs, gérants et commis. Attestations nominatives de formation délivrées conformément aux exigences Qualiopi.

2 JOURS • 14 HEURES

SAVOIR-ÊTRE, POSTURE PROFESSIONNELLE & VENTE SUGGESTIVE EN SALLE

14H

Jour 1 — Accueil Client & Communication

Communication verbale et non-verbale, première minute de l'accueil, gestion des réclamations et désamorçage du stress lors du rush.

Jour 2 — Vente Suggestive & Up-selling

Valorisation de la carte, accords mets/vins, vente additionnelle (apéritifs, desserts, digestifs) pour booster le ticket moyen de +15% à +25%.

UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ À VOTRE SITUATION

Chaque établissement a son rythme et ses priorités. FOP Academy calibre son intervention selon votre contexte opérationnel :

Créateur d'Établissement

POEI 0€

Préparer l'ouverture, structurer l'équipe inaugurale avant le jour J avec prise en charge intégrale.

- ✓ Dispositif POEI avant inauguration
- ✓ Mise en place du PMS avant l'ouverture
- ✓ Fiches techniques & ratios initiaux
- ✓ Cadrage des standards de service

Gérant en Exercice

RENTABILITÉ

Reprendre le contrôle des marges, sécuriser son PMS et stopper les pertes en cuisine.

- ✓ Diagnostic des food costs et ratios réels
- ✓ Remise à niveau sanitaire & PMS
- ✓ Optimisation des flux anti-stress
- ✓ Suivi de performance post-formation

Managers & Équipes

CADENCES & VENTE

Vente suggestive, accueil client, cohésion et cadences sans stress pendant le coup de feu.

- ✓ Vente additionnelle naturelle en salle
- ✓ Synchronisation salle / cuisine
- ✓ Maîtrise des cadences en plein rush
- ✓ Fidélisation client et cohésion brigade

3 JOURS • 21 HEURES

IA OPÉRATIONNELLE POUR LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

21H

Module 1 — Prompting S-M-I-C-R (7h)

Méthode d'élite FOP, cadrage des 5 domaines d'application, détection des risques et conformité RGPD caisse.

Module 2 — Cuisine & Fiches 5S (7h)

Dictée vocale smartphone vers standards 5S plastifiés, fiches techniques et calcul assisté du food cost portion.

Module 3 — Avis & Menu Engineering (7h)

Analyse sémantique 100 avis en 60s, matrice FOP LEAD, valorisation descriptive de la carte (+15% marge).

12 JOURS • 84 HEURES (4 PILIERS FONDAMENTAUX)

PARCOURS AGILITÉ & PERFORMANCE EN RESTAURATION

84H

Pilier 1 : Diagnostic & Carte Vitale (21h)

Cartographie des 4 flux, matrice des dépendances pivots d'exploitation, thermomètre d'alerte et 5 ratios vitaux.

Pilier 2 : Organisation & Mode Dégradé (21h)

3 configurations d'équipe, activation des 4 leviers de simplification, résolution de pannes C-C-C-A-R.

Pilier 3 : Arbitrages & Relation Client (21h)

Matrice F-I-P-D-R-D en 60s, boussole des gestes commerciaux par paliers, rentabilisation des heures creuses.

Pilier 4 : FOP Lab, Crash-Test & Pérennisation (21h)

Protocole de test 7 jours, simulation de crise chronométrée T0-T75 et rédaction du FOP Playbook d'établissement.

 **Public visé & Sanction officielle :** Gérants, directeurs, chefs de cuisine et brigades opérationnelles. Évaluations continues 3 niveaux + Examens Finaux et certifications délivrées au titre des Actions de formation certifiées Qualiopi.

NOS PARTENAIRES EXPERTS AU SERVICE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

FOP Academy fédère un réseau de spécialistes reconnus pour vous offrir une solution globale à 360° :

ESPRIT ARTIFICIEL • Franck Martin

INTELLIGENCE ARTIFICIELLE & AUTOMATISATION

esprit-artificiel.com

Montée en compétences de la direction & procédures pilotées par l'IA : Transformation concrète de l'IA au service du terrain CHR (digitalisation des plannings, pilotage automatisé des ratios, assistants IA métiers et optimisation du temps managérial).

DADI TECH • Fatou Mbacké Diallo

PROCÉDURES & ORGANISATION AKOS

dadi-tech.net

Création de procédures claires & élimination du chaos silencieux : Transmission de méthodes pour éradiquer les dysfonctionnements invisibles et pertes de temps. Feuilles de route et outils sur mesure qui renforcent l'efficacité, la rigueur et l'autonomie sur le terrain.

L'ATELIER DU LAPIN • Allison Gauduin

GRAPHISME & IDENTITÉ DE MARQUE FOOD

latelierdulapin.com

Développement de compétences visuelles & identité de marque food : Conception d'une "signature gustative" unique sur tous les supports (cartes, menus, devanture, web, réseaux sociaux) et création d'une expérience client cohérente de bout en bout.

MARGO MITSOUL • Margo Mitsoul

STYLISME & PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

margomitsoul.fr

Mise en valeur visuelle et valorisation des assiettes : Diplômée boulangère-pâtissière (bac+5) et photographe professionnelle HoReCa. Maîtrise des angles de prise de vue, de l'éclairage professionnel et de la mise en scène culinaire pour sublimer votre carte.

TADA! • Charlène Simermann

MENU ENGINEERING & RENTABILITÉ

tada-performances.fr

Menu Engineering & optimisation stratégique des marges : 15 ans d'expérience en marketing stratégique agroalimentaire. Analyse des comportements d'achat, ingénierie de la carte et pilotage de la rentabilité pour maximiser vos marges sans dénaturer votre cuisine.

👉 **Accompagnements transversaux et sur mesure** : Ces expertises s'intègrent directement dans votre plan de développement pour une performance opérationnelle et commerciale globale.

LES 6 DISPOSITIFS DE FINANCEMENT FOP ACADEMY

De la constitution de votre brigade avant ouverture à la montée en compétences de vos équipes en poste, nous mobilisons le dispositif adapté à votre situation :

1. POEI — Préparer l'ouverture

RECRUTEMENT & INAUGURATION

Cible : Porteurs de projet et créateurs d'établissement.

Financez la montée en compétences de vos futures recrues (salle & cuisine) avant l'inauguration pour ouvrir avec une brigade déjà rodée à vos standards, prise en charge par France Travail et votre OPCO.

✓ Éligible FOP Academy (0€ d'avance)

2. SALARIÉS EN POSTE — OPCO

SALARIÉS EN POSTE

Cible : Équipes en contrat au sein de l'établissement.

Mobilisez vos enveloppes de branche annuelles pour former vos équipes sur place pendant leur temps de travail, avec subvention directe des coûts pédagogiques par votre OPCO (AKTO / OPCO EP).

✓ Éligible FOP Academy (Jusqu'à 100%)

3. STRATÉGIE RESTAURANT

PLAN DE COMPÉTENCES

Cible : Optimisation des performances du restaurant.

Utilisez votre budget formation pour sécuriser votre hygiène (PMS), réduire le coulage en cuisine et booster le ticket moyen en salle. Un ROI mesurable dès les premiers services.

✓ Éligible FOP Academy

4. ALTERNANCE & EMPLOI

BIENTÔT DISPONIBLE

Cible : Candidats en alternance et personnes en reconversion.

Formez-vous directement au cœur d'une brigade en alternance : 100% des frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO, avec le versement d'un salaire pendant la formation.

✓ Dispositif en cours de déploiement

5. GÉRANTS & INDÉPENDANTS

FAFCEA & AGEFICE

Cible : Gérants majoritaires, artisans et indépendants (TNS).

Bénéficiez de votre enveloppe annuelle dédiée aux dirigeants pour perfectionner votre gestion, maîtriser vos ratios et optimiser vos fiches techniques.

✓ Droits dirigeants indépendants

6. DÉMARRAGE EXPRESS

DÉMARRAGE EXPRESS

Cible : Besoins urgents ou cadrages immédiats.

Démarrez sans attendre les délais administratifs pour une remise aux normes ou un cadrage d'urgence, avec facilités de paiement en plusieurs fois sans frais.

✓ Dédutable à 100% + Crédit d'impôt

48h à 7j

Autofinancement Express

Démarrage immédiat

2 à 3 sem.

Dossier OPCO AKTO

Accord de prise en charge

3 à 4 sem.

POEI France Travail

Convention avant ouverture

L'ACCOMPAGNEMENT ADMINISTRATIF 100% CLÉ EN MAIN

Zéro Tracas Administratif : FOP Academy s'occupe de tout

Parce que vous devez vous concentrer sur vos clients et votre service, notre secrétariat administratif Qualiopi prend en charge l'ensemble des démarches : recueil des besoins, transmission du devis conforme, programmes horodatés, dépôt sur le portail OPCO/France Travail, et envoi des pièces justificatives complètes à l'issue de la formation.

QUESTIONS FRÉQUENTES (FAQ FINANCEMENT)

Q : Mon établissement doit-il obligatoirement avancer les frais de formation ?

R : Dans le cadre d'un dossier POEI France Travail, vous n'avez absolument rien à avancer (prise en charge 100% directe). Pour les dossiers OPCO, selon les accords de branche, la prise en charge directe ou le remboursement rapide sur facture acquittée est activé dès validation du certificat de réalisation.

Q : Comment savoir de quel OPCO dépend mon restaurant ?

R : En restauration commerciale traditionnelle, brasserie et hôtellerie (Convention collective HCR - IDCC 1979) et restauration rapide (IDCC 1501), votre OPCO est **AKTO**. Si vous êtes commerce alimentaire de proximité, votre OPCO est l'**OPCO EP**. Nous vérifions gratuitement votre rattachement lors du diagnostic.

Q : Quelles pièces justificatives sont fournies pour l'audit et le remboursement ?

R : Vous recevez un dossier de preuves complet conforme Qualiopi : convention signée, feuilles d'émargement numériques horodatées, attestations individuelles de fin de formation, certificat de réalisation et facture acquittée.

RÉSERVEZ VOTRE DIAGNOSTIC & FORMATION

Un accompagnement personnalisé par des formateurs et partenaires experts de votre métier.



+33 7 44 47 08 60



contact@fopacademy.com



www.fopacademy.com

FOP ACADEMY — Gil Martin Garcia • 1651 Route de Nîmes, 30250 COMBAS • SIRET : 513 615 047 00042

Organisme de formation déclaré sous le n° 76300620230 auprès du préfet de région Occitanie.

Certification Qualiopi délivrée par Acuria Certification sous le n° 25 OF 700064.1 (Actions de formation).