



# PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI

ÉQUIPIER POLYVALENT DE RESTAURATION RAPIDE

BRUT BUTCHER



# L'ACTION DE FORMATION

## OBJECTIFS DE L'ACTION DE FORMATION :

- Valider les qualités de savoir être exigées par le métier d'EPR afin de mieux appréhender sa fonction.
- Valider les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire exigées par la branche de la restauration rapide.
- Intégrer les fondamentaux des enseignes et les techniques de vente spécifiques à la branche de la restauration rapide.
- Valider l'employabilité dans la branche de la restauration rapide.

**DUREE :** 126 heures théorique  
14 heures de période de tutorat

**PRE-REQUIS :** Savoir Lire, écrire et comprendre le Français. Etre motivé par le secteur de la restauration rapide.

**PUBLIC VISE :** Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi pré recrutés pour un poste en CDI à l'issue de la formation POEI.

**MOYENS PEDAGOGIQUES :** Exercices pratiques, vidéos et supports pédagogiques, quizz; Utilisation d'un kit de formation à l'hygiène des mains avec cabine à lumière et d'un kit burger.

**MODALITES DE SANCTION :** Délivrance d'une attestation de formation et Certification HACCP validée par la DRAAF; délivrance d'un certificat de compétence de citoyen de sécurité civile

# L'ACTION DE FORMATION

## Organisme de Formation:

**ProxHyMaV Formation**

**Julien RIVET**

**Place de l'église**

**42380 Aboën**

**SIRET 799 213 772 00020**

**Numéro de déclaration 82 42 02833 42**

**Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA: 82 0241 10 2016**

## Lieu de la formation

**Salle de formation:**

**. Espace Entreprise Garosud**

**. 48 rue Claude Balbastre**

**. 34070 Montpellier**

**Tutorat et plateau technique en restaurant:**

- **Brut Butcher Salaise Sur Sanne**
- **Brut Butcher St-Etienne Monthieu**

## Dates et horaires de la formation :

**Du 22 mai au 16 juin 2018**

**En centre de formation de 9h-12h30 / 13h30 17h**

# SEMAINE 1 : L'ENTREPRISE BRUT BUTCHER ET MON METIER (35 HEURES) DU 22/05 AU 26/05/2018



Chronologie et Thème	Thématique/Module	Contenus
Jour 1	L'entreprise BRUT BUTCHER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation de l'enseigne : implantation, historique, valeurs, culture d'entreprise</li> <li>Le concept BRUT BUTCHER: présentation générale des produits</li> <li>Economie d'entreprise : La compagnie, la franchise, La zone de chalandise, la structure de vente</li> <li>Organigramme BRUT BUTCHER</li> </ul>
Jour 2	Le fonctionnement d'un restaurant BRUT BUTCHER Mes managers	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le principe de polyvalence descriptif des fiches de poste : les rôles des membres du personnel</li> <li>Le contrat de travail, le règlement intérieur</li> <li>Les plannings</li> <li>Le rôle des managers</li> <li>Organisation d'une journée : ouvertures, rush, pauses, repas, fermetures ...</li> </ul>
Jour 3	Mon environnement de travail chez Brut Butcher	<ul style="list-style-type: none"> <li>Agencement des locaux : vestiaires, réserves, zones de préparation, boucherie, de vente, la salle...</li> <li>Les tenues de travail</li> <li>Le matériel (cuisine, préparation, caisse, bornes, ...)</li> <li>Le vocabulaire spécifique</li> </ul>
Jour 4	Le secteur production	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les matières premières</li> <li>Les méthodes d'assemblage</li> <li>Le poste cuisson</li> </ul>
Jour 5	Les gammes de produits spécifiques apprendre les ingrédients et connaître la gamme Bilan de la semaine Evaluation des acquis	<ul style="list-style-type: none"> <li>La gamme des boissons, des desserts, les menus</li> <li>La gamme des burgers, des salades, des snacks</li> <li>Les services</li> <li>Bilan individuel et personnalisé</li> <li>Restitution des connaissances</li> </ul>

# SEMAINE 2 : MAITRISER L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ CHEZ BRUT BUTCHER (35 HEURES) DU 28/05 AU 1/06/2018

## Chronologie et Thème

## Thématique/Module

## Contenus

Jour 6

Prévention et Secours Civiques de niveau 1 (PSC 1)

- La protection
- L'alerte
- La victime s'étouffe
- La victime est inconsciente
- La victime ne respire pas
- La victime se plaint d'un malaise
- La victime se plaint après un traumatisme

Jour 7

CERTIFICATION référant alimentaire

- Méthode HACCP
- La législation en matière de sécurité alimentaire
- Les dangers liés aux aliments
- L'hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection

Jour 8

CERTIFICATION référant alimentaire

- L'environnement de travail
- Chaîne du froid
- Bonne pratique de gestion des produits

La sécurité alimentaire spécifique chez Brut Butcher

Jour 9

Les produits d'entretien de l'enseigne  
Le risque allergène

- Procédures spécifiques : lavage des mains, sectorisation, traçabilité
- Les produits et le matériel d'entretien : plan de nettoyage
- Les allergènes

Jour 10

Sécurité et Sécurité incendie  
Bilan de la semaine  
Evaluation des acquis

- L'identification des risques
- La prévention des risques
- Les différents types d'incendies
- Les extincteurs
- Les affichages de sécurité
- Bilan individuel et personnalisé
- Restitution des connaissances

# SEMAINE 3 :

## ACQUÉRIR LES MÉTHODES SPÉCIFIQUES DE BRUT BUTCHER(35 HEURES)

### DU 4/06 AU 9/06/2018



Chronologie et Thème	Thématique/Module	Contenus
Jour 11	Techniques de vente: Maîtrise des bases élémentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Typologie clients</li> <li>• Argumentaire de vente</li> <li>• Assemblage et présentation de la commande</li> <li>• La gestion des réclamations et le SAV</li> </ul>
Jour 12	Le secteur accueil chez Brut Butcher et les différents moyens d'encaissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modes de paiement</li> <li>• Le matériel du secteur accueil</li> <li>• Mise en place et réapprovisionnement</li> <li>• Le service aux bornes,</li> <li>• Savoir se comporter en cas de conflit</li> </ul>
Jour 13	Maîtriser son stress et ses priorités	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planifier ses tâches</li> <li>• Gérer ses émotions et réagir avec professionnalisme</li> </ul>
Jour 14	Le secteur boucherie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pièces de viandes</li> <li>• La découpe</li> <li>• Les machines ( mélangeurs, attendrisseurs, hachoirs...)</li> <li>• Les fiches de production</li> </ul>
Jour 15	Atelier Vente et production Mises en situation thématiques Bilan de la semaine Evaluation des acquis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappel des méthodes et procédures</li> <li>• Mises en situation : zone accueil</li> <li>• Synthèse générale des apprentissages</li> </ul>

# SEMAINE 4 : PLATEAU TECHNIQUE /TUTORAT EN RESTAURANT DU 11/06 AU 16/06/2018

Chronologie et Thème	Thématique/Module	Contenus
Jour 1	Plateau technique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en pratique des techniques de ventes sur une caisse</li> <li>• Mise en situation pratique</li> <li>• Bilan de la journée</li> </ul>
Jour 2	Plateau technique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation aux tâches d'ouverture du secteur préparation</li> <li>• Lavage et désinfection des légumes</li> <li>• Mise en place des ingrédients</li> <li>• Poste cuisson et assemblage burgers</li> <li>• Bilan de la journée</li> </ul>
Jour 3	Plateau technique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation à l'entretien de la salle clients</li> <li>• Accueil des clients au poste ambassadeur</li> <li>• Bilan de la journée</li> </ul>
Jour 1	Période de tutorat en entreprise Mise en application des notions abordés en formation théorique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découverte de la préparation du restaurant à l'ouverture aux clients (entretien, mise en place de matières premières, réception marchandises...)</li> </ul>
Jour 2	Période de tutorat en entreprise Mise en application des notions abordés en formation théorique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découverte du secteur production et entretien de la cuisine (nettoyage des friteuses, des grills, des plans de travail...)</li> <li>• Découverte et entretien du secteur boucherie</li> </ul>