

PROGRAMME DE FORMATION

Équipier formateur :

Ce programme de formation est destiné à des employés polyvalents de restauration susceptibles de prendre en charge les missions ponctuelles de formation opérationnelle.

Durée : 7 h en présentiel.

Tarif : 175,00€ HT/apprenant

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

- Employé polyvalent confirmé.
- Employé profil évolutif vers le poste de responsable de service.
- Posséder des qualités de communication et une expression indispensable pour les missions ou le poste visé.

Prérequis

- Être employé polyvalent de minimum 3 mois dans l'entreprise.

Modalité et Délai

- Être employé de la restauration rapide
- 15 jours de délai pour s'inscrire
- Contacter le centre de formation 01.60.35.20.36

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les compétences pédagogiques de base d'informateur opérationnel.
- Savoir organiser un solo une session de formation opérationnelle sur un poste de travail.
- Savoir évaluer ces stagiaires et faire un bilan de compétence acquise.

Contenu de la formation (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Former, c'est d'abord savoir communiquer
- Maîtriser la communication non-verbal.
- Comment faire passer un message clair et précis.
- Le schéma de la communication au service du formateur.
- S'adapter à ses stagiaires.
- Personnaliser et optimiser sa communication avec les travailleurs en situation de handicap.

- Former ces choisir la pédagogie adaptée
- Définir un ou des objectifs pédagogiques.
- Choisir la bonne méthode de formation en fonction du contexte.
- Choisir les bons supports de formation.
- Mettre en œuvre des techniques du formateur, les « petits » trucs.

- Privilégiez la participation des apprenants.
- Comment former avec les outils digitaux ?
- Adapter sa pédagogie pour les travailleurs en situation de handicap.

- Former c'est suivre un chemin engageant - la méthode ABC
- Organiser un « Ice breaker » - Le « A ».
- Se présenter et présenter les autres - Le « A ».
- Recueillir les attentes des apprenants - Le « A ».
- Déterminer les 5 règles d'or à suivre pendant la formation - Le « B ».
- Partager le déroulé de la formation - Le « B ».
- Insistez sur les étapes clés – Le « B »
- Suivre son plan de formation- le « C ».
- Adapter le chemin pédagogique a suivre pour les personnes en situation de handicap.

- Former, c'est évaluer
- Insister sur les points de blocage ou d'incompréhension.
- Valider par étape, l'acquisition des compétences transmises.
- Se positionner comme coach bienveillant.
- Faire des Feed Back constructifs et positifs.
- Organiser une évaluation finale.
- Faire une reconnaissance finale si atteinte des objectifs.
- Adapter les modes d'évaluation pour les publics nécessitant une attention particulière.

- Former, c'est gérer un environnement parfois précaire et/ou des situations conflictuelles
- Gérer des conditions matérielles précaires.
- Former durant l'activité.
- Gérer les profils à risques.

- Former, c'est faire le bilan
- Savoir évaluer sa propre formation.
- Présenter un bilan de son action de formation.
- Evaluer l'impact de sa formation.

MOYENS ET PEDAGOGIE

Formateur

Formateur 1 : Expérience opérationnelle dans le secteur de la restauration rapide. Formateur sur les fondamentaux du management, règles RH, Hygiène et sécurité alimentaire, formation de formateur, gestion de comptes d'exploitation, communication.

Formateur 2 : Expérience opérationnelle dans le secteur de la restauration rapide. Formateur sur les fondamentaux du management, Hygiène et sécurité alimentaire, formation de formateur, communication.

Moyens pédagogiques et techniques •

- Contrôle continu des connaissances.
- Mise en situation.



Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Formulaires d'évaluation de la formation (Satisfaction).
- Certificat de réalisation de l'action de formation (Attestation de formation).

Dispositif de validation et de certification de la formation :

être certifié Equipier Formateur, la note de 85% de réussite minimum est requise. Cette note est ventilée comme suit :

- 60% contrôle continu (assiduité, Mise en pratique, Quiz).
- 20% Evaluation Terrain : l'employé en parcours met en place une séance de formation évaluée par le Formateur.
- 20% QCM de validation final.

Pour

Accessibilité et délais d'accès

Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour toutes questions, merci de bien vouloir contacter notre référente : RAGOT Sandra Mail : vialformation@alia77.com

Téléphone : 01.60.35.20.36/06.68.30.19.83