

PROGRAMME DE FORMATION

Préparation Opérationnelle à l'Emploi - Employé Polyvalent de Restauration rapide (175 heures)

A l'issue de cette formation mixte associant formation présentielle, formation en ligne et formation sur le poste de travail, le stagiaire sera capable d'occuper un poste de travail dans un restaurant de type restauration rapide (à enseigne KFC). Il respectera la législation sanitaire en vigueur au niveau de sa branche d'activité et maîtrisera les techniques métiers exigés par la marque. Il sera en adéquation avec les critères d'employabilité de la branche de la restauration rapide en général et KFC en particulier.

Durée : 175.00 heures- 5 semaines- 25 jours

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire Prérequis

- Demandeurs d'emploi inscrits sur les fichiers de France Travail et éligibles à un poste en CDI après validation de l'action de formation POE.
- Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

MODALITE ET DELAI

- Être inscrit à France Travail
- 15 jours de délai pour s'inscrire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les normes et standards de sécurité d'un établissement de restauration rapide
- Comprendre et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité des aliments requises par le secteur de la restauration rapide.
- Maîtriser les standards d'accueil et de vente de la restauration rapide pour l'enseigne KFC.
- Maîtriser les techniques comportementales et relationnelles indispensables pour occuper le poste d'Employé Polyvalent de Restauration Rapide
- Maîtriser les normes et standards de production en cuisine aussi bien quantitativement que qualitativement • Maîtriser les normes et standards de nettoyage et désinfection d'un espace clients.
- Comprendre l'environnement R.H. et légal d'un établissement de restauration rapide et les implications quotidiennes dans son travail

CONTENU (PROGRESSION PÉDAGOGIQUE)

- **BLOC 1 : Intégration (14Heures/ 2 jours) « Formation présentielle en Centre de Formation »**
 - Découverte de l'entreprise et de sa culture - historique de l'enseigne - stratégie - présentation du franchisé (employeur)
 - Découverte de la gamme des produits vendus et notamment la notion d'ISP (In store Prepared) au cœur de l'ADN de la marque
 - Présentation du poste d'employé polyvalent : rôle et responsabilité au quotidien, périmètre fonctionnel et opérationnel
 - Présentation d'un restaurant KFC et de ses 3 zones opérationnelles - fonctionnement, organisation, organigramme

Mise à jour : 24/02/2026

VIAL-FORMATION | 25 Avenue de la Source, 94130 Nogent sur Marne | Tel : 06.68.30.19.83 | Numéro SIRET : 925 070 419 000 13 | Numéro de déclaration d'activité : 11 94 12532 94 auprès du préfet de région de: Ile-de-France)

- Découverte du règlement intérieur - environnement légal et RH de l'entreprise - la planification - la législation du temps partiel - les règles disciplinaires
- Les règles de sécurité qui s'appliquent dans un établissement de restauration rapide : identifications des dangers et risques, mesures de prévention, les bons gestes et comportements ● Évaluation en ligne BLOC 1 (The vault)

● **BLOC 2 : Hygiène et Sécurité des Aliments « 21Heures/3 jours) - Formation présentielle en Centre de Formation »**

- Contexte réglementaire s'appliquant à l'employé polyvalent et à son entreprise
- Présentation des 4 dangers : Microbiologique - Chimique - Allergique - Physique
- La prévention du Danger Chimique : maîtrise des règles d'utilisation des produits d'entretien
- La prévention du Danger Allergique : présentation des 14 allergènes et des moyens de prévention ● La prévention du danger physique : les corps étrangers biologiques et non biologiques **Suite Bloc2**

- Focus sur les dangers microbiologiques, sources d'intoxication alimentaire : définition des microbes - les facteurs de développement des micro-organismes - définition d'une TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) ● Lutte contre la multiplication microbienne : le respect de " la chaîne du froid et la chaîne du chaud"
- Lutte contre la contamination microbienne : les 5 M : Milieu, Matière, Méthode, Matériel et Main d'œuvre
- Les règles de nettoyage et de désinfection : bonnes pratiques
- HACCP : adaptation des 7 principes au poste d'employé polyvalent
- Évaluation en ligne BLOC 2 (The vault)

● **BLOC 3 : Intégration et formation initiale dans le « restaurant » (35Heures/ 7 jours) - Formation sur le poste de travail**

- Journée d'intégration : remise de la tenue et répartition des stagiaires : tour de sécurité, présentation des 3 zones du restaurant, présentation des locaux et du matériel et de l'équipe. Observation du service et feed-back
- Formation initiale Accueil et Vente (comptoir et Drive) : découverte de l'outil informatique et de la gamme KFC - assemblage des commandes - acquisition des standards d'accueil de l'enseigne (les 4 moment de vérité) - en doublure puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité
- Formation initiale Zone Pack : découverte des produits (Burgers, Wraps, salades, frites et spécialités) - assemblage des produits - acquisition des standards de fabrication des produits - en doublure puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection
- Formation initiale Zone Cuisine : découverte des process de panage du poulet KFC - acquisition des standards de fabrication du poulet - en doublure puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection
- Formation initiale Zone Clients : découverte de l'environnement clients - nettoyage et désinfection des tables, des sols, des surfaces, traitement des déchets, entretien des parties communes - en doublure puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection ● Évaluation théorique et pratique BLOC 3 (The vault)

● **BLOC 4 : Formation et perfectionnement dans le « restaurant » (70Heures/10 jours) - Formation sur le poste de travail**

- Formation complémentaire Accueil et Vente (comptoir et Drive) : perfectionnement maîtrise de l'outil informatique et de la gamme KFC - assemblage des commandes - perfectionnement des standards d'accueil de l'enseigne (les 4 moment de vérité) - en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité
- Formation complémentaire Zone Pack : perfectionnement des produits (Burgers, Wraps, salades, frites et spécialités) - assemblage des produits - perfectionnement des standards de fabrication des produits - en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection

Mise à jour : 24/02/2026



- Formation complémentaire Zone Cuisine : perfectionnement des process de panage du poulet KFC - perfectionnement des standards de fabrication du poulet - puis en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection
- Formation complémentaire Zone Clients : perfectionnement nettoyage de l'environnement clients - nettoyage et désinfection des tables, des sols, des surfaces, traitement des déchets, entretien des parties communes - en solo sous la responsabilité d'un formateur - Focus sur les règles d'hygiène et de sécurité, de nettoyage et de désinfection ● Évaluation théorique et pratique BLOC 4 (The vault)
- **BLOC 5 : Evaluation final des acquis. (35Heures/ 5 jours) « Formation présentielle en Centre de Formation »**
- Les règles de sécurité qui s'appliquent dans un établissement de restauration rapide : identifications des dangers et risques, mesures de prévention, les bons gestes et comportements.
- La prévention du Danger Chimique : maîtrise des règles d'utilisation des produits d'entretien ● La prévention du Danger Allergique : présentation des 14 allergènes et des moyens de prévention ● La prévention du danger physique : les corps étrangers biologiques et non biologiques.
- Lutte contre la multiplication microbienne : le respect de " la chaîne du froid et la chaîne du chaud"
- Lutte contre la contamination microbienne : les 5 M : Milieu, Matière, Méthode, Matériel et Main d'œuvre.
- Les règles de nettoyage et de désinfection : bonnes pratiques
- HACCP : adaptation des 7 principes au poste d'employé polyvalent

ORGANISATION

Formateur

Une équipe de formateurs sera mise à disposition des apprenants pendant les semaines de formation sous la responsabilité d'un responsable pédagogique.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle et en ligne
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Pack de modules en ligne validés par KFC (The Vault)

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

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mise en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

ACCESSIBILITE

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

Mise à jour : 24/02/2026



VIAL FORMATION

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

Téléphone : 06.68.30.19.83

Mise à jour : 24/02/2026

VIAL-FORMATION | 25 Avenue de la Source, 94130 Nogent sur Marne | Tel : 06.68.30.19.83 | Numéro SIRET : 925 070 419 000 13 | Numéro de déclaration d'activité : 11 94 12532 94 *auprès du préfet de région de: Ile-de-France*)