

Catalogue de Formation

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
1.POURQUOI CHOISIR VIAL FORMATION	4
2.NOTRE ÉQUIPE.....	5
3.ADRESSE ET CONTACT	6
NOS FORMATIONS	
EMPLOYÉ POLYVALENT DE LA RESTAURATION RAPIDE.....	8
EMPLOYÉ FORMATEUR.....	9
RESPONSABLE DE SERVICE.....	10
MANAGER OPÉRATIONNEL.....	11
FORMATION HSA “HYGIENE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE”	12
FORMATION LOGICIEL POINTEUSE.....	13
FORMATION SST INITIAL.....	14
FORMATION SST RECYCLAGE.....	15
FORMATION ENTRETIEN DES MACHINES.....	16
ACCÈS.....	17
FINANCEMENTS	19

Vial Formation a été crée en 2024, cet organisme de formation propose des formations en interne à ses restaurants KFC pour la franchise de Mr LEITAO Alberto.

Dans un premier temps elle propose la formation pour les demandeurs d'emplois en tant qu'Employé Polyvalent de la restauration rapide.

Mais aussi pour les candidatures spontanées.

L'objectif de Vial Formation est d'offrir une formation complète et de qualité pour les personnes souhaitant travailler dans l'industrie de la restauration rapide.

Nous nous engageons à fournir les compétences nécessaires pour réussir dans un environnement dynamique et exigeant.

Notre centre de formation est votre passeport pour devenir un membre éminent de la restauration rapide
Ensemble construisons votre avenir.

Rejoignez-nous pour une expérience d'apprentissage interactive et dynamique, conçu pour vous aider à réaliser vos ambitions professionnelles.

Processus Simplifié

Notre processus de formation est simple et efficace, sans tracas .
Chez Vial Formation, nous croyons en une gestion intelligente des ressources
pour offrir des programmes de formation de qualité.

Orientation Professionnelle

Performance Garantie

Adaptation Dynamique

Cours Spécialisés

Nous proposons des programmes
de formation spécialisés pour répondre
aux exigences de l'industrie de la restauration rapide.

Formation théorique

Formation pratique

Certification

Suivi personnalisé

Certifié Qualiopi

Le 26 Juillet 2024

GÉRANT

Alberto LEITAO

**Directeur pédagogique et
réfèrent développement et
formateur**

Gaoussou SY

**Responsable Administrative
/ Référente Handicap**

Sandra RAGOT

**Formatrice référente
et évaluatrice**

Noura BENNANI

Notre équipe est composée principalement de professionnels de terrain disposant de compétences pédagogiques pour faciliter votre apprentissage et l'acquisition de nouvelles compétences.

Adresse et Contact



3B La Grand Place
77600 Bussy Saint-Georges

Gaoussou SY



06.51.74.52.07



direction.vial@alia77.com

Sandra RAGOT



06.68.30.19.83 / 01.60.35.20.36



vialformation@alia77.com

Noura BENNANI



06.38.30.76.76



kfcformation77@gmail.com

Site Internet



www.vialformation.com

Service Rqth

@ vialformation.rqth@gmail.com

Service Rgpd

@ vialformation.rgpd@gmail.com

Service Qualité

@ vialformation.qualite@gmail.com



NOS FORMATIONS

Préparation - 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

Tarif : 1095€ HT par apprenant

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

Sans-Prérequis

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

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

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 : 210,00€ 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.

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.

« Responsable de services »

(la gestion opérationnelle d'un service de restauration rapide chez Kfc.)

La Gestion opérationnelle d'un Service de Restauration Rapide chez KFC France

Durée: 9.00 heures

Tarif: 225.00 € HT par apprenant

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

- Équipier évolutif vers un poste de Responsable de Service
- Responsable de Service en formation

Prérequis

- Avoir validé les formations en ligne suivantes du parcours Équipier Polyvalent: - Les fondamentaux - Le service aux clients - La préparation des produits

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les standards de la marque liés à la gestion opérationnelle.
- Maîtriser les clés d'une excellente expérience client.
- Démontrer lors d'une certification, la capacité à maîtriser les standards de la marque et les compétences transversales acquises au cours de formation.

MANAGEMENT OPÉRATIONNEL : ÊTRE MANAGER ET ANIMATEUR D'ÉQUIPE

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Se positionner en tant que chef d'équipe
- Animer une équipe pendant son service
- Faire garantir Le niveau de qualité KFC exigé
- Prévenir et faire face aux situations de communication difficiles

Durée: 14.00 heures.

Tarif : 350€ HT par apprenant

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profils des apprenants

Sans-Prérequis

- Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle

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.

« Formation HSA »

Hygiène et Sécurité Alimentaire

Formation HSA “Hygiène et sécurité des aliments”

Durée : 7 h en présentiel.

Tarif : 295,00€ HT/apprenant

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Prérequis

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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les notions en matière de sécurité alimentaire
- Maîtriser tous les standards du restaurant Kfc relatif à l'hygiène et la sécurité des aliments
- Appliquer les procédures de sécurité alimentaire de la Francis KFC, afin de limiter les risques d'accident
- Appliquer strictement la procédure de lavage et de désinfection des mains
- Connaître et appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection des locaux, ustensile et équipement selon les plannings, établi par le restaurant Kfc
- Comprendre les enjeux du respect, des standards, Kfc et les appliquer
- Identifier les éléments indispensables d'une tenue vestimentaire et d'une hygiène, corporelle, irréprochable
- Comprendre les risques de contamination
- Connaître et appliquer les exigences audits HSA trimestriel



Logiciel de pointeuse:

Ce programme de formation est destiné aux employés faisant partie d'une équipe d'encadrement de restauration susceptibles de prendre en charge les missions la gestion du personnel.

Durée : 7 h en présentiel.

Tarif : 1000,00€ HT/10 apprenants maximum

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

Sans-Prérequis

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Gestion du personnel
- Planification du personnel
- Les pointages
- Le guide des heures



Formation SST Initial

Durée : 14h en présentiel.

Tarif : 460,00€ HT/apprenant

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

Sans-Prérequis

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier le rôle du SST dans l'entreprise
- Savoir si tu es le cadre juridique de son intervention
- Être capable de réaliser une protection adaptée
- Être capable d'examiner là (les) victime(s) avant /et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir.
- Être capable de faire alerter ou d'alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise ou l'établissement
- Être capable de secourir là (les) victime(s) de manière appropriée
- Être capable de mettre en œuvre ses compétences en matière de protection, (situation d'accident) au profit d'action de prévention
- Être capable d'informer les personnes désigné dans le plan d'organisation de la prévention de l'entreprise de là/ des situation(s) dangereuse(s) repérée(s).



Formation SST Recyclage

Durée : 7h en présentiel.

Tarif : 230,00€ HT/apprenant

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

Sans-Prérequis

.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maintenir et actualiser les compétences du sauveteur secouriste du travail qui doit être capable d'intervenir efficacement face à une situation d'accident et, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention, de mettre en application ses compétences au profit de la santé et sécurité au travail



Formation Entretien des Machines

Durée : 3 à 4h en présentiel.

Tarif : 685,00€ HT/apprenant

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

Être employé de restauration, manager ou directeur de restaurant. Maîtriser le français

.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Entretien des équipements, réduire son budget dépannage et réaliser des économies d'énergies.
- Connaître l'utilité de chaque matériel dans l'univers cuisine pour améliorer la performance



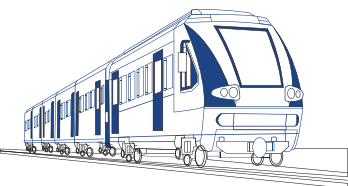


Entrée principale

Prendre la sortie « 2 »

En sortant de la gare RER de Bussy-Saint-Georges, prenez la sortie principale, puis allez à droite. Continuez tout droit jusqu'à voir l'agence immobilière ORPI : le bâtiment se trouve juste en face.

- Vous verrez une porte avec un digicode : sélectionnez « Vial Formation » sur l'interphone, puis sonnez.
- Une fois à l'intérieur, prenez soit :
 - l'ascenseur à droite ou
 - les escaliers à gauche
- Montez au 3^e étage, passez la porte en face de l'ascenseur, puis allez au fond du couloir.



Autoroute A4
Autooute A104

Accès

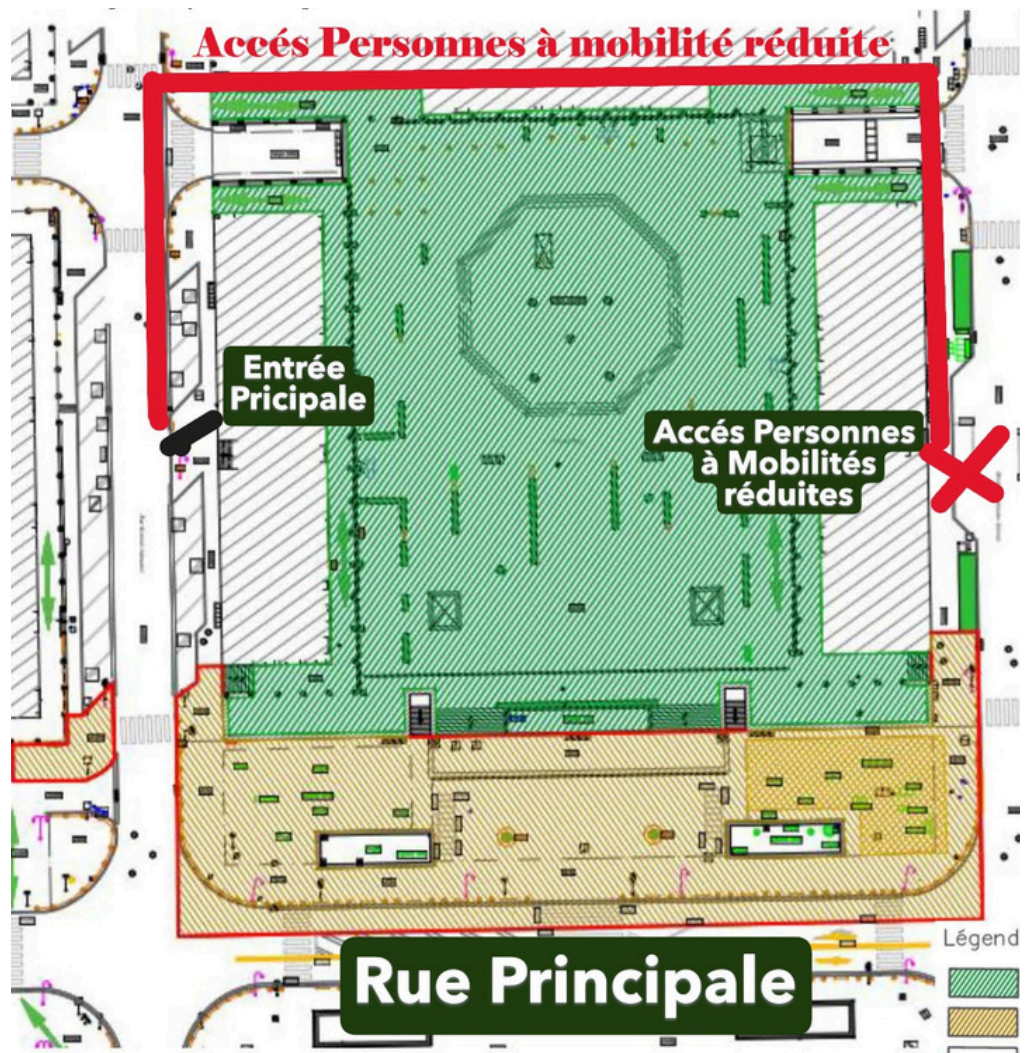


Accès pour personne à mobilité réduite sur la place

Pour l'accès aux personnes à mobilité réduite.

Une fois face à l'entrée principale veuillez continuer 30 mètres sur la gauche, longer le bâtiment puis tourner sur votre droite, longer de nouveau 30 mètres pour accéder à l'entrée pour personnes à mobilité réduite.

Un ascenseur se trouve au rez de chaussés, monter au 3ème étage



OPCO:

Un OPCO (Opérateur de Compétences) est un organisme qui accompagne les entreprises dans le développement des compétences de leurs salariées. Il contribue au financement de la formation professionnelle.

FRANCE TRAVAIL:

Il faut que la personnes inscrite en formation soit inscrite en tant que demandeur d'emploi

EMPLOYEUR:

L'employeur peut financer tout ou partie d'une formation dans le cadre du plan de développement des compétences, afin d renforcer les savoir-faire des salariés et répondre aux besoin de l'entreprise. Via les dispositifs OPCO et/ou autres financements propre à l'entreprise.

FINANCEMENT PERSONNEL:

Le candidat peut financer sa formation par ses propres moyens cela nos conditions générales de vente.

Donnez votre avis

Scannez-moi
et donnez votre avis



