

LPDN - Equipier Polyvalent - POEI

Insertion Professionnelle

Format : Présentiel

Durée : 230 h

Présentation

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent de La Pizza de Nico (LPDN) contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement.

Il réalise des productions culinaires propres à LPDN, dans le respect des process de la marque et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

Objectifs pédagogiques

- MAITRISE ET GESTION DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE
- MAITRISE ET GESTION DE LA NOTION DE SERVICE
- MAITRISE ET GESTION DE LA PROPRETE ET QUALITE - FORMATION HACCP

Prérequis

- Aucun diplôme requis.
- Aptitude physique à la station debout prolongée.
- Motivation pour travailler en restauration rapide.

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail.

Personnes souhaitant intégrer un point de vente La Pizza de Nico.

Informations réglementaires (Qualiopi)

Délais d'accès

Réponse sous 48 h ouvrées. Entrée en formation dans un délai de 4 semaines après signature de la convention et accord de financement.

Modalités d'évaluation des acquis

- Questionnaire de positionnement initial (avant l'entrée en formation)
- Évaluations formatives tout au long du parcours
- Évaluation sommative en fin de formation
- Questionnaires de satisfaction à chaud et à froid

Accessibilité — personnes en situation de handicap

Le référent handicap étudie toute demande d'adaptation pédagogique, matérielle ou temporelle. Contact : contact@ekp-associes.fr • +33 6 95 96 02 07.