

PROGRAMME DE FORMATION

Equipier Formateur

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

Durée: 8.00 heures en distanciel (4 heures en synchrone et 4 heures en asynchrone) sur 3 semaines : Activités en ligne sur la plateforme Qalysta et 2 classes virtuelles.

Tarif: 195.00 € HT

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

- Employé polyvalent confirmé et certifié maîtrisant tous les postes d'un restaurant attachés à l'emploi de Stew/Employé Polyvalent.
- Employé profil évolutif vers le poste de responsable de service
- Posséder des qualités de communication et d'expression indispensables pour les missions ou le poste visé

Prérequis

- Être Equipier Expert

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Acquérir les compétences pédagogiques de base d'un formateur opérationnel
- Savoir organiser en solo une session de formation opérationnelle sur un poste de travail
- Savoir évaluer ses stagiaires et faire un bilan des compétences acquises

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Former, c'est d'abord savoir communiquer
 - Maîtriser la communication non-verbale
 - 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, c'est 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 les techniques de formateur, les « petits » trucs
 - Privilégier 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"
 - Insister sur les étapes clés - Le "B"

Mise à jour : 28/05/2021

PROGRAMME DE FORMATION

- Suivre son plan de formation - Le "C"
- Adapter le chemin pédagogique à 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 de plus de 25 ans dans le secteur de la restauration rapide et du transport, animation & responsabilité de services de formation opérationnelle pendant plus de 10 ans. 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 de plus de 30 ans dans le secteur de la restauration rapide et traditionnelle. Consultant qualité pendant plus de 10 ans. Formateur sur les fondamentaux du management, règles RH, Hygiène et sécurité alimentaire, formation de formateur, gestion de comptes d'exploitation, communication.

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme LMS interactive
- Forum de discussions et d'échanges en ligne
- Fiches de cours en ligne téléchargeables
- Etude de cas concrets en ligne
- Quiz en ligne - contrôle continu des connaissances
- Mise à disposition en ligne de documents supports à télécharger
- 2 webinaires (classes virtuelles) à thème
- Etudes de cas filmées de mises en situation

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

- Feuilles de présence numérique
- QCM réguliers en ligne - Exercices de compréhension en ligne (contrôle continu)
- Formulaire 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 :

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

- 60% contrôle continu (assiduité, activités en ligne, Quizz)
- 20% Evaluation Terrain : l'employé en parcours met en place une séance de formation évaluée par le Directeur
- 20% QCM de validation final

Mise à jour : 28/05/2021

PROGRAMME DE FORMATION

En cas d'échec, des séances de re-certifications seront proposées.

ACCESSIBILITE

Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Pour toutes questions, merci de bien vouloir contacter notre référente: tiphanie.simard@qalysta.fr