

FORMATIONS RC

Proximité et disponibilité
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ contact@essentielformation.com



20 ANS
2002
2022
ESSENTIEL FORMATION

3,3 Milliards d'euros, c'est le poids du click-and-collect dans la restauration en France. Prenez votre part dès maintenant !

- **Depuis 2002**

Spécialiste à 100% de la formation dans les métiers HCR

- Plus de 2900 clients actuels
+ de 6600 participants
+ de 46200 heures de formations

★★★★★ En 2021
98 % de satisfaction

- **Et en bonus,**
Gagnez du temps
Confiez-nous l'administratif !

AKTO

Référencé sur les actions de branches 2022

DEVELOPPER SON SERVICE DE LIVRAISON EN RESTAURATION COLLECTIVE

1 jour, soit 7 heures

Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



Public

Salariés et dirigeants des entreprises du secteur de la Restauration Collective.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à tous. Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, consultez nous.



Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain, en parfaite adéquation avec votre réalité professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : www.essentielformation.com/programmes-RC



Comment avons-nous pu nous passer de ces connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !





NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **S'adapter** au contexte actuel
- **Connaitre** les nouvelles perspectives de consommation
- **Avoir connaissance** des avantages de la livraison
- **Savoir mettre en marche** un service de livraison rapidement
- **Savoir mettre en marche** un service de livraison efficacement
- **S'organiser** pour répondre à la demande
- **Connaitre** les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire
- **Connaitre** les gestes barrières adaptés à la livraison





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1 Jour

1) Une nécessité dans le contexte actuel – Covid 19 – 1h00

- Décret n° 2021-156 du 13 février 2021 - Assouplissement de la réglementation sur les pauses repas.
- Permettre aux clients de déjeuner dans leur bureau
- Le gouvernement conseil de mettre à disposition un service de livraison : Panier repas etc...
- S'adapter au contexte – Nouvelle perspective de consommation
- La livraison en chiffre pour la restauration collective
- Les avantages de la livraison : économie / santé

2) Mettre en place un service de livraison efficace – 3h00

- Comment s'adapter ?
- Quelles sont les clés du succès ?
- Comment mettre en marche un service de livraison rapidement et efficacement ?
- Organisation : Nombre de salariés, véhicules pour la livraison (vélos, voitures ou scooters selon la zone à couvrir), équipement pour la livraison, équipement pour le paiement.
- Vous livrez ou proposez la vente à emporter ? Faites le savoir !
Communication aux clients
- Mettre en avant les avantages de la livraison

3) Les règles d'hygiène à respecter pour la livraison en restauration collective – 3h00

- Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène
- Réaménagement des espaces en fixant des règles d'espace minimum et de nombre maximum de clients par service -
Elaboration de grilles de contrôle sanitaire
- **La livraison sans contact doit être effectuée sous plusieurs conditions.**
 - Le port du masque obligatoire
 - Le lavage des mains avant et après livraison
 - Les gestes barrières / La distanciation sociale de 2 mètres
 - Ne pas se rendre au travail en cas de symptômes
 - Nettoyage du matériel





MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  orlanemercher@essentielformation.com



MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un tchat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

« Toujours proche de vous OU chez vous ! »



processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Pensez à l'environnement. N'imprimez ce programme que si vous en avez vraiment besoin.



SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 7h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.
Dédution faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

Formation en INTER (regroupant différentes entreprises)
300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

Formation en INTRA (Chez vous, rien que pour votre équipe)
pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

Vous souhaitez un financement ?
Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

Proximité et disponibilité.
Notre équipe intervient partout en France.

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

 03 21 01 36 12

 contact@essentielformation.com

www.essentielformation.com

