

CQP 2 – RESPONSABLE POINT DE RESTAURATION

Le responsable de point de restauration assure la gestion d'un centre de profit de faible complexité ou d'un service de restauration collective. La compétence culinaire est assurée par un collaborateur de la filière cuisine. Par ailleurs, il encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution ; participe à la bonne exécution du contrat, à la satisfaction des clients dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur.

Taux de réussite et stagiaires :

- ✓ 2018- 11 stagiaires taux de réussite : 100%
- ✓ 2019- 13 stagiaires taux de réussite : 100%

Objectifs :

Capacités relationnelles et comportementales

- Animer des équipes, maintenir la cohésion
- Évaluer les ressources humaines nécessaires au bon fonctionnement d'une entreprise
- Faire évoluer les collaborateurs en fonction de leurs aspirations, potentiels et compétences
- Être à l'écoute du personnel tout en faisant reconnaître son autorité
- Transmettre des informations et en obtenir
- Être à l'écoute du point de vue des convives

Capacités techniques et fonctionnelles

- Faire respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Faire appliquer les bases culinaires
- Analyser et contrôler en permanence, en direct ou par délégation, les différentes activités et leur conformité aux normes
- Avoir une représentation globale et détaillée de l'ensemble des activités
- Définir et élaborer, faire appliquer des procédures et modes opératoires, cohérentes avec les normes professionnelles
- Évaluer une charge de travail et organiser sa répartition en fonction du personnel disponible à chaque poste
- Ajuster la planification des activités en fonction des aléas
- Assurer la coordination et la gestion des flux entre les différents postes
- Analyser le niveau de satisfaction de la clientèle et agir en conséquence

Programme :

Le métier de responsable de point de restauration s'organise autour de quatre grandes fonctions :

Supervision de la production culinaire froide et chaude

- Superviser la production des mets pour assurer la conformité aux fiches techniques et le cas échéant y contribuer
- Superviser la distribution des mets en salle et le cas échéant y contribuer

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114

(Maj : V3 du 01/09/2020)

- Expliquer le planning de production et superviser sa mise en application
- Faire appliquer et appliquer les protocoles de nettoyage

Gestion de production culinaire froide et chaude

- En dehors du service, analyser les fluctuations des ventes pour faire des propositions de production
- Élaborer et passer des commandes
- Pendant le service, veiller à l'évolution des ventes pour favoriser une consommation adaptée au volume de chacun des produits
- Contrôler l'affichage sur l'ensemble des produits de la production
- Superviser l'ensemble des opérations de caisse et le cas échéant y contribuer

Management et animation de l'ensemble du personnel

- Organiser le travail de l'ensemble du personnel du site (élaboration du planning des présences, répartition des tâches, transmission des consignes qui en découlent...)
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Identifier les besoins en formation et assurer le suivi de l'action de formation
- Organiser l'accueil des nouveaux salariés et l'intégration dans l'équipe
- Recruter le personnel temporaire (CDD, extras...)
- Participer aux entretiens annuels d'évaluation du personnel
- Exercer ses activités en respectant la législation du travail au quotidien

Relationnel client/convives

- Connaître et appliquer le contrat commercial
- Entretenir de bonnes relations avec le client
- Connaître directement ou indirectement le niveau de satisfaction des convives pour proposer d'éventuelles mesures d'adaptation
- Garantir la qualité de la prestation
- Appliquer les techniques de merchandising, vente additionnelle...

Méthode pédagogique mobilisée :

Active et participative.

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques

Un test de positionnement initial est réalisé afin d'identifier les connaissances des apprenants.

Un test de positionnement final est effectué pour valider les blocs de compétences.

Validation partielle ou complète

Bloc 5 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Bloc 6 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe

Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

Bloc 3 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

Bloc 7 (Bloc 10a) Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire

Bloc 8 (Bloc13) Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement

Bloc 9 (Bloc17) Gérer l'encaissement

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114

Certification principale :

- CQP Responsable de point de restauration de la CPNE-IH
- CAP Cuisine
- BP Cuisine
- Bac pro Cuisine
- Titre Cuisinier du ministère du Travail

Public concerné

L'accès au métier peut se faire notamment après avoir exercé le poste d'employé qualifié de restauration.

Pré-requis :

Capacités à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.
La connaissance des normes HACCP est requise.

Durée de la formation :

En fonction des résultats des tests de positionnement initial

Lieu:

Tous lieux

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage
Selon la planification des sessions sur notre extranet

Modalités d'accès :

Entrées et sorties permanentes

Débouchés :

Type d'emplois accessibles :

Responsable de point de restauration H/F
Management d'établissement de restauration collective
Management du personnel de cuisine

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.
Contacter le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : OUI

Finançable C.P.F. OUI

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h