



BROCHURE PRODUIT

POEI - Assistant Manager de Restauration Rapide

Formation certifiée Qualiopi. Financement France Travail + OPCO AKTO.

140 heures (70h théorique + 70h pratique) - 4 semaines

100% finance France Travail + OPCO AKTO

Accès : 15 jours

Sommaire

Votre brochure produit en 8 pages.

01	Qu'est-ce que la POEI ?	p. 3
02	Qui sommes-nous & engagements	p. 4
03	La prestation & gains attendus	p. 5
04	Notre méthodologie de recrutement	p. 6
05	Objectifs & programme détaillé	p. 7
06	Modalités, financements & accessibilité	p. 8
07	Passons à l'action - contact	p. 9

01

CHAPITRE

Qu'est-ce que la POEI ?



La POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle) est un dispositif de formation pré-embauche encadré par France Travail et co-financé par l'OPCO AKTO. Elle permet à un employeur de former un demandeur d'emploi aux compétences spécifiques du poste à pourvoir, pendant 4 semaines (140 heures), avant son embauche en CDI, CDD >= 6 mois, professionnalisation ou apprentissage.

À VOTRE CHARGE

0 EUR**La POEI est 100% financée pour l'entreprise.**

France Travail finance la rémunération du stagiaire pendant la formation. L'OPCO AKTO prend en charge les coûts pédagogiques. Aucun coût direct pour l'employeur, pas d'avance de trésorerie.

Pourquoi recruter via la POEI ?

- Zéro coût formation : prise en charge intégrale France Travail + OPCO AKTO
- Recrutement sécurisé : 4 semaines d'évaluation opérationnelle avant embauche
- Collaborateur opérationnel à J+1 : formé sur vos standards, certifié HACCP + SST
- Montage administratif intégralement géré par notre cabinet
- Sourcing ciblé via France Travail, missions locales et partenaires

02

CHAPITRE

Qui sommes-nous



QSR Expertise accompagne les dirigeants, franchises et enseignes de restauration rapide pour piloter la rentabilité, structurer le recrutement et sécuriser la conformité hygiène. Notre approche combine expertise terrain issue du secteur QSR (McDonald's, Burger King, KFC, Subway, Domino's...) et outils Data & IA propriétaires pour des diagnostics rapides et des plans d'action mesurables.

Nos engagements

Sélection rigoureuse des candidats : entretiens structurés, mises en situation, vérification des prérequis France Travail

Programme pédagogique conforme aux référentiels France Travail et Qualiopi (Actions de Formation)

Formateurs experts du secteur QSR : opérationnels, hygiène alimentaire (HACCP) et SST habilités INRS

Suivi individuel du stagiaire pendant les 4 semaines et accompagnement jusqu'à la prise de poste

Engagement employeur garanti (CDI, CDD \geq 6 mois, professionnalisation ou apprentissage) à l'issue de la formation

Taux de réussite et satisfaction stagiaires audités annuellement dans le cadre de la certification Qualiopi

03

CHAPITRE

La prestation



Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) sur 4 semaines destinée à former les demandeurs d'emploi aux compétences de management opérationnel requises pour occuper un poste d'assistant manager en restauration rapide. 2 semaines de formation théorique (70h) incluant la Formation Hygiène Alimentaire obligatoire (14h) et la certification SST (14h), suivies de 2 semaines de formation pratique (70h) avec mises en situation managériales. Pilotage financier (Coût Matière, Coût Personnel, KPIs), management d'équipe, gestion du rush.

Formation 100% financée par France Travail + OPCO AKTO (article L6326-1 du Code du travail).

GAINS POUR VOTRE FUTUR COLLABORATEUR

- Acquérir les compétences de management opérationnel pour occuper un poste d'assistant manager en restauration rapide (QSR)
- Obtenir l'attestation de formation Hygiène Alimentaire obligatoire (14h, arrêté du 12/02/2024)
- Obtenir le certificat SST - Sauveteur Secouriste du Travail (14h, référentiel INRS)
- Maîtriser le pilotage financier du restaurant (Coût Matière, Coût Personnel, coût prime, EBITDA)
- Manager et animer une équipe en restauration rapide
- Optimiser les opérations : rush, stocks, plannings, qualité

04

CHAPITRE

Notre méthodologie de recrutement



Un parcours structuré en 4 étapes, de la sélection des candidats à la prise de poste, pour sécuriser votre recrutement POEI.

01

Cadrage du besoin

Brief poste, fourchette salariale, cartographie profils, KPI recrutement (délai, coût, qualité).

02

Sourcing multi-canal

France Travail, OPCO, jobboards spécialisés, réseaux écoles hôtellerie, approche directe.

03

Évaluation structurée

Entretiens méthode STAR, mises en situation terrain, vérification des compétences managériales et opérationnelles.

04

Intégration & suivi

Short-list qualifiée, support onboarding, suivi à 1 mois / 3 mois pour sécuriser la période d'essai.

**Nouvelle session chaque mois**

Les places sont limitées à 12 stagiaires par session. Réservez les vôtres dès maintenant pour sécuriser le démarrage le plus proche.

+33 (0)2 32 07 17 05 contact@qsrexpertise.com

05
CHAPITRE

Objectifs & programme



À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Acquérir les compétences de management opérationnel pour occuper un poste d'assistant manager en restauration rapide (QSR)
- Obtenir l'attestation de formation Hygiène Alimentaire obligatoire (14h, arrêté du 12/02/2024)
- Obtenir le certificat SST - Sauveteur Secouriste du Travail (14h, référentiel INRS)
- Maîtriser le pilotage financier du restaurant (Coût Matière, Coût Personnel, coût prime, EBITDA)
- Manager et animer une équipe en restauration rapide
- Optimiser les opérations : rush, stocks, plannings, qualité

Programme détaillé

Programme conforme au référentiel France Travail — POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle)

Module 1 — Management opérationnel (35h)

- Les fondamentaux du management en restauration rapide
- Animation d'équipe : briefing, délégation, feedback
- Gestion des plannings et de la productivité
- Recrutement et intégration des équipiers

Module 2 — Gestion financière et opérationnelle (35h)

- Lecture du compte de résultat simplifié
- Suivi du food cost et du labour cost
- Gestion des stocks, commandes et inventaires
- Objectifs de chiffre d'affaires et indicateurs

Module 3 — Hygiène, sécurité et qualité (35h)

- Normes HACCP et rôle du manager
- Contrôle qualité et standards de service
- Gestion des ouvertures et fermetures
- Sécurité des personnes et des biens

Module 4 — Immersion professionnelle (35h)

- Stage pratique en restaurant en posture d'assistant manager
- Prise en charge d'un service complet
- Évaluation finale et bilan de compétences

06

CHAPITRE

Modalités & informations pratiques



Durée	140 heures (70h théorique + 70h pratique) - 4 semaines
Tarif	100% finance France Travail + OPCO AKTO
Délai d'accès	15 jours
Public visé	Demandeurs d'emploi inscrits a France Travail (indemnisés ou non) avec une expérience préalable en restauration ou en management. Bénéficiaires du CSP, personnes en CTP, salariés en CUI. Débouché : CDI, CDD >= 6 mois, contrat de professionnalisation ou apprentissage >= 6 mois sur un poste d'assistant manager, shift leader ou responsable adjoint.
Prérequis	Etre inscrit comme demandeur d'emploi a France Travail. Avoir un projet professionnel en management de restauration rapide valide par un conseiller. Expérience préalable en restauration ou en management souhaitée. Etre disponible pour suivre la formation a temps plein pendant 4 semaines. Comprendre et s'exprimer en français (niveau B1 minimum).
Modalités pédagogiques	Formation en 2 phases : 70h de formation théorique en centre (semaines 1-2) + 70h de formation pratique (semaines 3-4). Semaine 1 : formations certifiantes Hygiène Alimentaire (14h) et SST (14h) avec formateurs habilités - mannequins SST, DAE de formation. Semaine 2 : apports théoriques management et pilotage financier. Semaines 3-4 : immersion en restaurant partenaire avec tuteur dédié.

Modalités d'évaluation	Évaluation diagnostique en début de formation (positionnement). Evaluations formatives continues en centre (QCM, études de cas, simulations manageriales). Epreuve certificative SST conforme au référentiel INRS (semaine 1). Évaluation progressive en phase pratique (grille de compétences manageriales).
Modalités d'accès	Inscription via votre conseiller France Travail. Délai d'accès : 15 jours minimum.
Accessibilité handicap	Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous.

Financement

Cette formation est intégralement financée dans le cadre d'une POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle) par France Travail et l'OPCO AKTO pour les demandeurs d'emploi, en contrepartie d'un engagement d'embauche de l'employeur (CDI, CDD >= 6 mois, professionnalisation ou apprentissage).

Comment financer votre formation ?

Nous prenons en charge l'intégralité des démarches administratives pour vous permettre de vous concentrer sur l'essentiel.

01

Identification du besoin

Nous analysons vos besoins en formation et identifions les dispositifs de financement adaptés à votre situation.

02

Montage du dossier

Notre équipe prépare l'intégralité du dossier de financement : devis, programme, convention de formation.

03

Soumission à l'OPCO

Nous soumettons le dossier à votre OPCO ou organisme financeur et assurons le suivi jusqu'à l'accord de prise en charge.

04

Formation & suivi

La formation est dispensée par nos formateurs certifiés. Nous gérons la facturation directement avec l'organisme financeur.



Nouvelle session chaque mois

Une session démarre chaque mois. Places limitées à 12 stagiaires. Réservez les vôtres dès maintenant pour sécuriser le démarrage le plus proche et livrer vos équipes opérationnelles à J+30.

+33 (0)2 32 07 17 05 contact@qsrexpertise.com

PROCHAINE ÉTAPE

Réservez un échange de 30 minutes.

Un conseiller QSR Expertise vous rappelle dans les 48h ouvrées pour cadrer votre besoin et vous remettre une proposition chiffrée.

CONTACTEZ-NOUS

+33 (0)2 32 07 17 05

contact@qsrexpertise.com

CONTACT

QSR Expertise — Paris, France

Email : contact@qsrexpertise.com

Téléphone : +33 (0)2 32 07 17 05

Site : www.qsrexpertise.com

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



ENSEIGNES & RÉSEAUX QSR ACCOMPAGNÉS

