



BROCHURE PRODUIT

POEI - Employé Polyvalent de Restauration Rapide

Formation certifiée Qualiopi. Financement France Travail + OPCO AKTO.

140 heures (4 semaines)

100% finance France Travail + OPCO AKTO

Acces : 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



Formation POEI 140h (70h théorique + 70h pratique) sur 4 semaines, 100% financée par France Travail + OPCO AKTO. Permet à un demandeur d'emploi d'acquies l'ensemble des compétences opérationnelles pour devenir équipier polyvalent en restauration rapide : production, service, hygiène, caisse, polyvalence sur tous les postes. Inclut la Formation Hygiène Alimentaire obligatoire (14h) et la certification SST (14h).

GAINS POUR VOTRE FUTUR COLLABORATEUR

- Obtenir l'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire (14h, arrêté 12/02/2024)
- Obtenir le certificat SST (14h, référentiel INRS)
- Maîtriser les postes opérationnels en restauration rapide
- Assurer un service client de qualité et gérer la caisse
- Développer la polyvalence et l'autonomie sur l'ensemble des postes

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 :

- Obtenir l'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire (14h, arrêté 12/02/2024)
- Obtenir le certificat SST (14h, référentiel INRS)
- Maîtriser les postes opérationnels en restauration rapide
- Assurer un service client de qualité et gérer la caisse
- Développer la polyvalence et l'autonomie sur l'ensemble des postes

Programme détaillé

Programme conforme au référentiel France Travail — POEI

Module 1 — Hygiène et sécurité alimentaire (35h)

- Les règles d'hygiène en restauration rapide
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Le nettoyage et la désinfection
- La traçabilité et la gestion des DLC
- Les allergènes et l'information du consommateur

Module 2 — Techniques de production (35h)

- Les postes de travail en restauration rapide
- La préparation des produits selon les fiches techniques
- L'assemblage et le conditionnement
- La gestion du rush et l'organisation des flux

Module 3 — Service et relation client (35h)

- L'accueil client au comptoir et au drive
- La prise de commande et l'encaissement
- La vente suggestive et le ticket moyen
- La gestion des réclamations

Module 4 — Immersion professionnelle (35h)

- Stage pratique en restaurant
- Mise en situation réelle sur les différents postes
- Évaluation finale et bilan de compétences

06

CHAPITRE

Modalités & informations pratiques



Durée	140 heures (4 semaines)
Tarif	100% finance France Travail + OPCO AKTO
Délai d'accès	15 jours
Public visé	Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail avec projet professionnel en restauration rapide. Bénéficiaires CSP, CTP, salaires CUI.
Prérequis	Aucun diplôme requis. Motivation pour le secteur de la restauration rapide. Capacité à s'exprimer en français.
Modalités pédagogiques	Apports théoriques, mises en situation, exercices pratiques, mannequins SST, jeux de rôle, études de cas QSR.
Modalités d'évaluation	Test de positionnement initial. Quiz de 10 questions par module (seuil 70%). Évaluation pratique via livret de suivi.
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

