



## Livret d'accueil

Crée le 15/05/2022 – V2

Mise à jour le 21/02/2023

Rédigé par Fadwa RABII

## *“Nous sommes des éternels apprenants”*

Se former c’est apprendre, et apprendre c’est évoluer. Cela représente une étape de vie à laquelle nous sommes ravie de contribuer. Skills Booster Formation est très heureux de vous accueillir et de vous accompagner dans le cadre de votre évolution professionnelle.

Ce livret d’accueil a pour objectif de vous informer sur le déroulement de votre parcours de formation en présentiel, au niveau administratif et pédagogique, afin que vous passiez une formation dans les meilleures conditions.

Toutes nos conditions et informations pratiques y sont renseignés, ainsi que les aspects logistiques et techniques mis en place afin que cette formation se déroule de manière optimale.

Nous mettons tout en œuvre pour que la formation corresponde à vos attentes et restons vigilants à votre confort durant cette période.

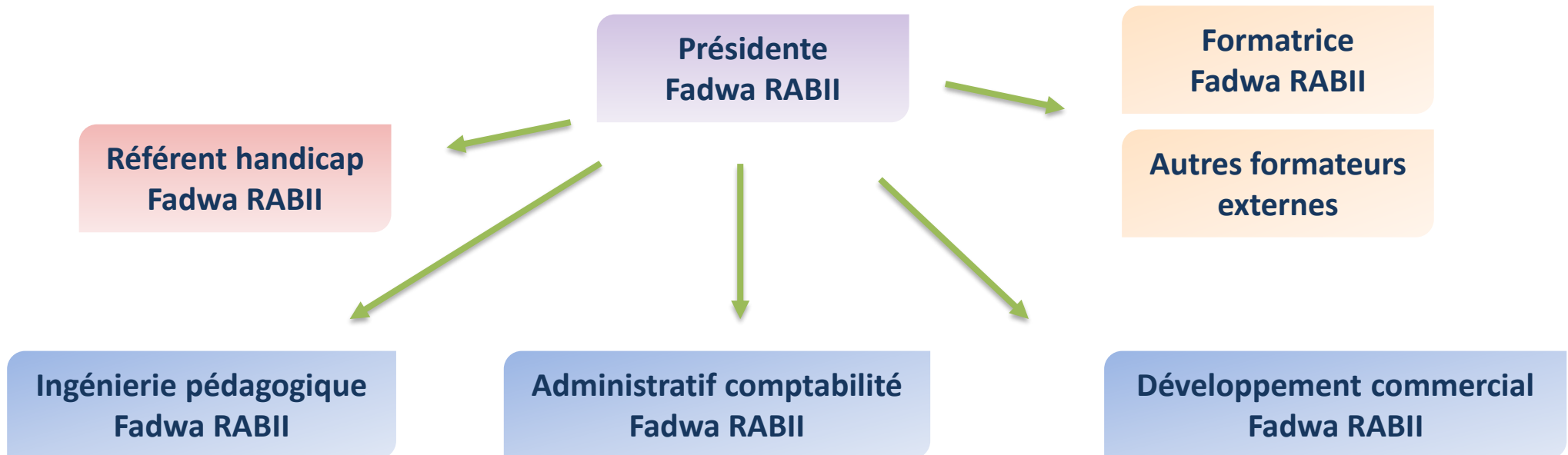
L’équipe Skills Booster Formation vous souhaite une très bonne formation !



## Présentation de l'organisme

- Skills Booster Formation est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la restauration. Nous accompagnons principalement les réseaux de franchise et les restaurateurs multisites dans le développement et la transmission en réseau de leur savoir-faire.
- Les métiers de la restauration sont en évolution constante dans laquelle la formation joue un rôle clé. Ces métiers, riches par leur diversité et leur polyvalence, nécessitent en permanence un maintien des compétences et du savoir faire.
- Notre philosophie repose sur l'humain comme acteur principal de son parcours professionnel et de son avenir. Nous pensons que formation professionnelle rime avec transformation et changement intérieur, et qu'ainsi se former permet d'évoluer et d'acquérir des skills.

# Organigramme de l'organisme de formation



Contact de la personne référente (pour toutes réclamations) :

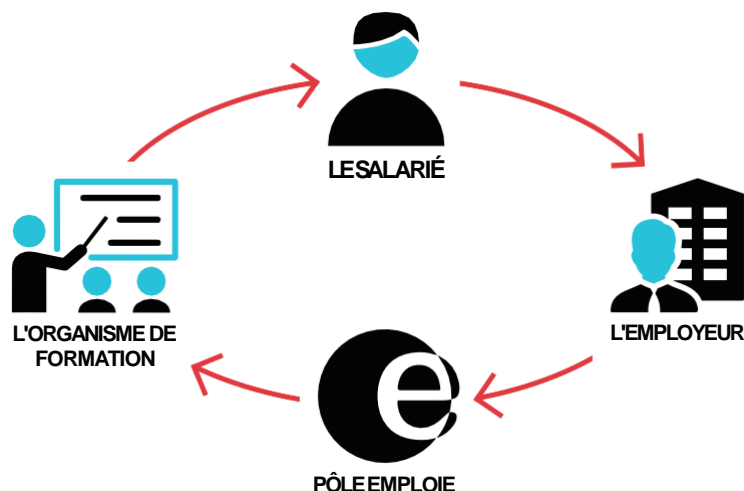
- Fadwa RABII
- 06 58 81 34 11
- Skillsbooster-formation@gmail.com

## INFOS PRATIQUES



### CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR...

La Préparation Opérationnelle à l'Emploi (POE), est un dispositif mis en place entre vous, votre futur employeur, Skills Booster Formation et le Pôle Emploi.



### L'OBJECTIF

Vous permettre d'acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour occuper un poste au sein du restaurant.



### LA DURÉE DE LA FORMATION (CF. PLAN)

La durée de la formation est de 400 heures. Les dates exactes de démarrage sont renseignées sur votre espace personnel Pôle Emploi au moment de la validation de l'action de formation.

## LIEUX ET DÉROULÉ DE LA FORMATION



### LA FORMATION THÉORIQUE ET PRATIQUE SE DÉROULERONT DANS LE LIEU SUIVANT :

L'adresse du lieu de formation vous sera communiquée via votre espace Pôle Emploi au moment de la validation de l'action de formation.

Toutes les informations liées à l'organisation de la formation vous seront communiquées par mail avant de démarrage de la formation. Un groupe WhatsApp sera créé avant le démarrage de la formation afin que vous puissiez être informé et orienté en temps réel.

Des tenues vous seront attribuées le premier jour de la formation. Vous en avez la responsabilité, et il conviendra de les conserver en état.

**Merci de prévoir un pantalon noir pour la durée de la formation.**



### HORAIRES DE FORMATION

Les horaires normaux de formation théorique seront 10h - 13h et 14h - 18h pour les journées de 7 heures.

Nous avons décidé de tenir compte des disponibilités de chacun au vu des larges plages d'ouverture du restaurant.

Vos plannings seront affichés sur le lieu de formation, dans le restaurant. Vous y trouverez également le règlement intérieur.

# Lieu de formation



**Accès au lieu de formation** : 80 Avenue de la Marne, 92120 Montrouge.

**Accès :**

- Métro : ligne 13 station Chatillon Montrouge.

## AFIN DE VOUS ACCOMPAGNER PENDANT VOTRE FORMATION, VOICI UN RAPPEL SUR QUELQUES POINTS UTILES.

L'employeur, à l'initiative de cette formation, s'engage à proposer à toutes les personnes ayant suivi la formation avec assiduité, sérieux et ayant de bons résultats aux évaluations, un contrat de travail.

## VOTRE STATUT ET VOTRE RÉMUNÉRATION DURANT LA FORMATION

### VOUS PERCEVREZ UNE INDEMNISATION VERSÉE PAR PÔLE EMPLOI SELON 2 CAS :

Pendant la formation vous êtes considéré comme Stagiaire de la Formation Professionnelle.

#### VOUS ÊTES BÉNÉFICIAIRE DE L'ARE

(AIDE AU RETOUR À L'EMPLOI) :

- Vous continuerez à percevoir cette aide pendant la durée de la formation

#### VOUS N'ÊTES PAS BÉNÉFICIAIRE DE L'ARE

- Pôle Emploi vous versera une indemnisation nommée RFPE (Rémunération de Formation Pôle Emploi).
- Le montant de cette rémunération est calculé au cas par cas. Pour connaître son montant n'hésitez pas à prendre rendez-vous avec un conseiller Pôle Emploi.

Selon les cas, l'employeur peut s'engager à verser à chaque stagiaire un complément de salaire afin que votre rémunération soit convenable.

## ATTENTION !

N'oubliez pas de vous actualiser pendant votre formation.

## VOTRE FONCTIONNEMENT LORS DE LA FORMATION

Le formateur vous fera signer votre émargement quotidien pour attester du suivi de la formation.

En cas de retard ou d'absence, il est impératif de nous prévenir soit par téléphone ou par mail aux coordonnées suivantes :

06 58 81 34 11 / [skillsbooster.formation@gmail.com](mailto:skillsbooster.formation@gmail.com)

Dans le cas d'une absence, celle-ci doit être obligatoirement justifiée.

Vos états de présence seront transmis toutes les semaines à Pôle emploi.

## ATTENTION :

**CHAQUE ABSENCE SERA DÉCOMPTÉE DE VOTRE RÉMUNÉRATION PAR PÔLE EMPLOI.**



# DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE DE LA FORMATION

Le plan de formation vous a été transmis sur votre espace Pôle Emploi. Il contient les différents thèmes abordés, ainsi que les objectifs pédagogiques liés aux compétences à acquérir pour votre futur poste. (Le plan peut vous être renvoyé sur demande par mail).

Cette formation n'est pas certifiante, c'est-à-dire qu'aucun diplôme ni certification d'état ne sont délivrés à son issu. (Exception : certification Hygiène Alimentaire)

## EVALUATION DE LA FORMATION

### Partie pratique et théorique en restaurant

- Méthode d'évaluation : observation & évaluation finale avec grille
- Objectif : tenir le restaurant en autonomie sur une journée type complète
- Thématiques : l'ensemble des compétences visées (cf Plan)
- Lieu : restaurant
- Date : dernière semaine de formation (le jour exact vous sera communiqué dans des délais impartis)

### Partie théorique en salle

- Méthode d'évaluation : évaluation finale écrite sous forme de QCM
- Objectif : connaître et maîtriser les bases du métier (cuisinier ou serveur HF) de restaurant
- Thématiques : l'ensemble des compétences visées (cf Plan)
- Lieu : salle de formation
- Date : première semaine de formation (les jours exacts vous seront communiqués dans des délais impartis)

## SUIVI ET ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE DES STAGIAIRES

Toutes les deux semaines (la fréquence et la modalité de ces entretiens peuvent varier selon les disponibilités, nous vous en informerons) nous mènerons des entretiens individuels afin de faire le point avec chaque stagiaire sur son parcours de formation, ainsi que son ressenti à l'égard des formateurs, de la pédagogie, et de l'organisation d'une manière générale.

- Une évaluation écrite à chaud vous sera transmise le dernier jour de la formation.
- La fin de formation sera marquée un entretien commun avec l'équipe de formation et l'employeur pour faire le bilan de la période de formation.



# DROITS ET DEVOIR DE L'APPRENANT

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes de sécurité, d'hygiène et de civilité en vigueur ainsi que les consignes données par le formateur.

**Accès aux ressources pédagogiques** : vous avez accès à des supports de cours disponibles au besoin sur le restaurant. Vous devrez formuler la demande aux formateurs en amont.

L'accès aux installations pédagogiques est strictement interdit hors formation et se fait sous la surveillance de votre formateur uniquement.

Le stagiaire doit prendre connaissance du règlement intérieur et s'y conformer.



Pour rappel, sur vos périodes de stage en immersion dans un autre restaurant du groupe, il convient d'adopter et de garder une **attitude professionnelle et respectueuse** vis-à-vis du personnel et des encadrants chargés de votre formation.

**Tout manquement à ces règles entraînera une interruption immédiate de la période de formation. Nous tolérons les erreurs liées à l'apprentissage des compétences, mais nous ne tolérons en aucun cas le manque de respect envers l'équipe encadrante ou les autres stagiaires.**

## BONNE FORMATION !