

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP) RESPONSABLE OPÉRATIONNEL DE LA RESTAURATION RAPIDE (SNARR)

OBJECTIFS

- Développer ses capacités relationnelles et managériales pour la gestion du service
- Découvrir les techniques de gestion des stocks et normes d'hygiène et de sécurité
- Appréhender les obligations administratives et financières quotidiennes
- Mettre en place des outils d'analyse de performance du service : rendre lisible et disponible son activité et ses résultats

CONTENU

- Module 1 : Démarche d'accompagnement
- Module 2 : Management
- Module 3 : Qualité – Hygiène - Sécurité
- Module 4 : Gestion
- Module 5 : Gestion des tâches administratives

INFOS PRATIQUES

Documentation : Exercices pratiques, vidéos et supports pédagogiques

Durée : 168 heures réparties sur 12 mois pour la validation totale

Prérequis : Baccalauréat ou équivalent VAE

Publics concernés : Salariés de la restauration rapide en contrat ou période professionnalisante validés par la SNARR