



**LMA** est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la restauration

### Diplôme/Validation

Délivrance d'une attestation de fin de formation ainsi que les certificats SST - Hygiène alimentaire en restauration commerciale, si les acquis sont validés

### Durée

175 heures

(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

### Modalités d'accès

Accord de financement  
Test de positionnement

### Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

### Prérequis

Expérience et ou motivation dans les métiers de la restauration  
Être titulaire d'un diplôme ou titre niveau IV

### Tarif

Sur demande

### Nombre de places

20

### Financement

France Travail, Autofinancement ou plan de formation de l'entreprise.

### Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou  
ZA Vadivel Vayaboury - 97410 Saint Pierre NDA : 98973060297  
Préfecture de la Réunion (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)  
N°UAI : 9741843K

Version 2

Date de mise à jour : 11/06/2026

## EMPLOYÉ POLYVALENT DANS LA RESTAURATION RAPIDE (H/F) Formation Professionnelle

### Objectifs

Préparer et servir des produits de restauration rapide selon les standards de l'enseigne.  
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels.  
Contribuer à la qualité de l'accueil, du service et de la satisfaction client.  
Mettre en œuvre les techniques de vente et de conseil auprès des clients.  
Identifier les produits et la carte afin d'informer et orienter la clientèle.  
Mettre en place un restaurant en conditions réelles en mobilisant les compétences acquises en cuisine et en salle avant un service

### Programme

Evolution dans son environnement de travail  
Soft skills  
Accueil, conseiller le client et prendre sa commande  
La réserve  
Préparation à la prise de poste  
Mise en œuvre des procédures de sécurité  
Spécialisation des métiers : agent polyvalent de restauration rapide

### Profil

Dynamique, polyvalent, organisé et positif  
Supporter la station debout  
Excellent sens de la relation client  
Goût pour le travail en équipe

### Public

Demandeur d'emploi 18 ans et plus  
Particulier  
Salarié

♿ Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé avec l'Agefiph pour faciliter leur parcours.

### Modalités d'évaluation

Évaluation finale en situation réelle (service complet ou production reconstituée)  
Questionnaire de satisfaction à chaud  
Grille d'évaluation de l'INRS pour SST  
Grille d'évaluation pour l'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale  
Attestation de fin de formation

### Méthodes mobilisées

Pédagogie active

La formation alterne entre le centre de formation et le restaurant pour mettre en pratique les apports théoriques tout en se familiarisant avec le monde du travail

Les mises en pratique sont réalisées sur un plateau technique équipé de matériel professionnel

### Débouchés

**Emploi :** Commis de cuisine - serveur(se) en salle.

**Code ROME :** G1603 - Personnel polyvalent en restauration.

### Équivalence passerelle

Aucun

### Qualité et satisfaction

XX% de taux de satisfaction

### Contact

**Marie Stéphanie Leveneur**

Référente pédagogique handicap et mobilité  
contact@lmacademie.re

0262 860 218 • 0693 330 896



[www.lmacademie.re](http://www.lmacademie.re)

