



REUSSIR L'AUDIT « TITRE DE MAITRE RESTAURATEUR »

Durée	14 heures, réparties en 4 demi-journées en visioconférence ou en 2 jours en présentiel	Tarif	INTER : 800 € HT /pers INTRA : à partir de 3000 € HT /groupe
Public visé	Propriétaire, exploitant, chefs cuisiniers ou jeunes diplômés, plus largement toute personne amenée à postuler au titre de Maître restaurateur, nouvelle demande ou renouvellement		
Pré-requis	Conformément aux pré requis du titre de Maître restaurateur : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Titulaire du brevet professionnel, du baccalauréat ou d'une condition de niveau IV ▪ Titulaire du CAP, BEP ou d'une certification de même niveau associé à une expérience professionnelle de 5 ans en qualité de dirigeant ou d'employé d'une entreprise exploitant un fond de commerce de restauration ▪ Justifier d'une expérience professionnelle de 10 ans en tant que dirigeant ou employé de société exploitant un fond de commerce de restaurant si le postulant n'est titulaire d'aucun diplôme ou titre visé ci-dessus ▪ Justifier d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle en qualité de dirigeant ou d'employé d'une entreprise exploitant un fond de commerce de restauration (si pas titulaire d'un diplôme en ligne 1et 2) et d'une activité de 5 ans avec un cuisinier détenant un diplôme de niveau V 		
Modalités	Présentiel <input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	Distanciel <input type="checkbox"/> en ligne <input type="checkbox"/> mixte	Session Nous contacter

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à procéder à une analyse détaillée du cahier des charges imposé par l'arrêté du 26 mars 2015 relatif à l'obtention du titre délivré par l'État, et y répondre. Vous connaîtrez la réglementation en vigueur depuis le document unique d'évaluation des risques professionnels jusqu'au plan de maîtrise sanitaire.

Visant une intégration réussie et durable, vous serez alors capable d'appréhender dans son ensemble les valeurs défendues par les maîtres restaurateurs, d'expliquer le rôle de l'AFMR et de ses grands projets actuels et à venir avec le développement des circuits courts, l'intégration des nouvelles technologies de communication et la volonté de transmission des savoirs par le retour de l'apprentissage, et de prétendre au titre de Maître restaurateur, nouvelle demande ou renouvellement.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Prétendre au titre de Maître restaurateur (3h30 – 1 séquence)

- Rappel des valeurs des maîtres restaurateurs
- Présentation et rôle de l'AFMR
- Formalités et obligations
- Présentation de la grille d'auto-évaluation

2- S'approprier les attendus du cahier des charges (3h30 – 1 séquence)

- Les produits de la table
- Le fait maison et les spécialités locales
- Les allergènes, compréhension et mise en place des imposés
- La composition de la carte et les erreurs les plus fréquentes
- La carte des vins et les mentions obligatoires



3- Centrer sa démarche globale sur la satisfaction client (3h – 1 séquence)

- La notion de service et d'information au client
- L'accueil de tous
- La tenue de travail
- La vente additionnelle
- La gestion des clients difficiles

4- Répondre aux exigences du titre de Maître restaurateur (4h – 1 séquence)

- Conformité de l'ensemble du restaurant, dans le respect des 5M
- Conformité et obligations face au handicap
- Conformité face au droit du travail
- Conformité en matière d'hygiène

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Intégration** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux du titre de Maître restaurateur. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments sur les raisons de leur souhait de candidature au titre... Le formateur synthétise l'ensemble, et fait un focus sur les valeurs des Maîtres restaurateurs : origine du titre, motivations, finalités, apprentissage. Il présente l'AFMR et son rôle, le cahier des charges et la grille d'auto-évaluation. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (3h30) Attendus** [présentiel ou classe virtuelle] : Dans cette séquence, le formateur propose une série de cas pratiques, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de s'approprier les différents attendus du cahier des charges. L'accent est porté sur le savoir-faire : produits de la table, fait maison, spécialités locales, allergènes, composition de la carte, carte des vins... Des outils pratiques sont transmis (réglementation allergène, erreurs les plus fréquentes, mentions obligatoires...). Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 3 (3h) Satisfaction** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose un focus sur la notion de service et d'information client. Les stagiaires sont amenés à partager leur expérience en la matière, l'accueil de tous (enfant, situation de handicap, clientèle étrangère), la tenue de travail, la vente additionnelle, la gestion des clients difficiles... Le formateur synthétise l'ensemble et insiste sur le fait de centrer sa démarche globale sur la satisfaction client. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 4 (4h) Obligations** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de cas pratiques permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de mieux s'approprier les obligations, et gérer la question des équipements et de l'aménagement. L'accent est porté sur la conformité : choix du matériel, des décors de table, respect des obligations sécurité, accueil de clients en situation de handicap mais aussi de salariés, application du droit du travail, application des règles d'hygiène... Le formateur conclut avec un focus sur les enjeux de savoir-faire, savoir-être mais également savoir transmettre. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel et distanciel synchrone, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages. Nous préconisons un temps présentiel d'au moins 50 %, afin d'ancrer les apprentissages dans la pratique et de renforcer les échanges directs avec le formateur et entre pairs.

Les temps distanciels (dans le cadre d'une modalité mixte) sont animés en format synchrone (classe virtuelle) ou asynchrone (plateforme e-learning). Chaque séquence distancielle intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, garantissant l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active, adaptées au format présentiel ou mixte, favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives. L'approche distancielle (modalité mixte) propose temps synchrones (classes virtuelles animées) ou asynchrones (activités guidées en autonomie), garantissant un apprentissage progressif et stimulant.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et interactif : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, mur collaboratif, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil présentiel et en ligne, la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail. Une assistance technique et pédagogique reste disponible avant, pendant et après la formation pour répondre à toute difficulté de connexion, d'accès ou d'utilisation des ressources.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers. L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil présentiel et en ligne, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 2 jours ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux blancs, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges. Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap. En cas de formation organisée hors du centre (notamment en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.
- **Conditions techniques requises** : Lorsque la formation est partiellement dispensée à distance, chaque participant doit disposer d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un smartphone connecté à Internet (connexion stable permettant le visionnage de vidéos et l'accès à la plateforme en ligne), d'un micro et d'une caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale permettant d'identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives menées tout au long du parcours, entre les séquences et les modules, afin de vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative réalisée en fin de formation pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.