

# Restaurateur (15 à 25 ans)

RÉF | 3014

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Découvrir la vie professionnelle;
- Assurer la gestion des marchandises;
- Effectuer la mise en place;
- Exécuter un mets selon la mise en place;
- Assurer l'entretien de base des locaux, du matériel et des produits en cuisine;
- Assurer le service en salle;
- Assurer le contact avec le client;
- Assurer l'entretien de base des locaux, du matériel et des produits en salle.

### Programme

#### Connaissances générales :

Communication; Droit; Economie; Mathématiques.

#### Connaissances professionnelles :

##### **1ère année :**

Bonnes pratiques d'hygiène; Cuisine 1er commis; Cuisine chef de partie froide; Service menu simple; Langue service simple.

##### **2ème année :**

Servir de manière semi-complexe boissons et mets + cours de langue; Réaliser des entremets sucrés et desserts; Réaliser des plats à base de viandes et de poissons par expansion et mixte; Réaliser des entrées (avec sauce).

##### **3ème année :**

Compétences administratives (travail écrit); Servir de manière complexe boissons et mets + cours de langue; Réaliser des gelées, pâtés, terrines et mousses; Réaliser des plats à base de viandes et poissons (+sauces) par concentration.

[Pour plus d'informations, visitez le site de l'organisme.](#)

#### Pratique en entreprise :

Formation en alternance via un [contrat d'alternance](#) :

- formation théorique au centre de formation;
- formation pratique en entreprise.

Vous devrez donc trouver un patron-formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire indispensable à la conclusion du contrat d'alternance. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil ([voir les permanences des délégués à la tutelle](#)).

Le contrat d'alternance répond à l'obligation scolaire et peut être conclu à tout moment de l'année.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et peut aboutir à l'engagement de l'apprenti au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Vous souhaitez en savoir plus sur l'alternance ? [Consultez ALT+](#)

### **Certification(s) visée(s)**

Certificat d'apprentissage "Chef/Cheffe de partie chaude et froide et Garçon/Serveuse de restaurant" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

### **Type de formation** [Alternance PME](#)

## ORGANISATION

**Durée** 3 année(s)

### **Horaire**

En journée 12 heures par semaine en 1ère année; 8 heures en 2ème et 3ème année.

**Début** Septembre

**Coût** 70 € frais administratifs & fournitures - Coût réduit : Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois sur présentation du formulaire A15 de moins de 2 mois -

## CONDITION D'ADMISSION

## Prérequis administratifs

Avoir entre 15 et 25 ans.  
Vous devez :

- **avoir atteint l'âge de 15 ans.** Sachant que le contrat d'alternance doit se terminer au plus tard l'année de vos 26 ans, l'accès après 23 ans devra être conditionné à l'établissement du plan de formation.
- **avoir fréquenté au moins deux années dans le premier degré de l'enseignement secondaire.**

Dans certains cas spécifiques, en fonction de votre parcours scolaire et de vos compétences, vous devrez suivre un programme de cours préparatoires préalable à votre formation en entreprise.

### **Vous ne répondez pas à ces conditions ? Vous avez des questions ?**

Nous vous recommandons de prendre contact avec un [délégué à la tutelle](#) du SFPME.

Les ressortissants étrangers hors union européenne de plus de 18 ans doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

## EN PRATIQUE

### **Pour s'informer et postuler**

Les inscriptions sont ouvertes toute l'année. [Consultez les modalités d'inscription sur le site de l'organisme.](#)

### **Pour s'informer uniquement**

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux contrats d'alternance, il s'assurera que vous êtes dans les conditions d'admission. Il établira avec vous un plan de formation (durée et choix du métier). [Consultez les permanences des délégués à la tutelle.](#)

**efp / SFPME - Apprentissage**  
Rue de Stalle 292b

## Organisme

1180 Uccle  
Tél: efp 0800 85 210  
<http://www.efp-bxl.be>