

Gestionnaire de friterie

RÉF | 5297

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

- Réaliser et assembler les produits finis : distinction des différents produits en friterie, maîtrise des cuissons de chaque produit, maîtrise de la préparation des pommes de terre, contrôle de la qualité de la graisse ou de l'huile utilisée pour la cuisson;
- Gérer les commandes des clients : accueil du client, prise de la commande, service, encaissement;
- Gérer la sécurité alimentaire : respect de ses obligations vis-à-vis de l'A.F.S.C.A.;
- Assurer des relations commerciales; calcul des prix de revient et de vente, négociation avec les fournisseurs, promotion de son activité;
- Gérer le personnel : communication avec le personnel, organisation du travail en fonction du personnel et de ses compétences, transmission des différentes tâches, prévention et protection des travailleurs sur leur lieu de travail.

Programme

- **Cours professionnels :**

Techniques et produits en friterie; Service des commandes en friterie; Gestion de l'équipe; Sécurité alimentaire; Gestion opérationnelle d'une friterie; Suivi du projet d'entreprise; Développement durable.

- **Cours de gestion :**

Droit; Comptabilité; Fiscalité; Commerce; Création d'une entreprise.

- **Pratique professionnelle :**

En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une [convention de stage](#) avec un patron-formateur, supervisée par un [délégué à la tutelle](#) qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en

entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](#)

- **Attention :**

Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

MAIS, les cours professionnels seront suivis dans un [Centre IFAPME](#).

Les cours de gestion pourront être suivis à Bruxelles.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

1 année(s)

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début

Septembre

Coût

235 euros

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis

Etre agé de 18 ans au 31/12 **ET** être porteur du CESI ou du C2D dans les sections générale, technique ou artistique **OU** être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes

administratifs

moyennes **OU** avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification **OU** réussir un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français). Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Remarques

Ne permet pas de s'installer comme Restaurateur. Pour cela il faut suivre la formation de restaurateur-traiteur-organisateur de banquets.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

[Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.](#)

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages ([voir les permanences](#)).

Organisme

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
<https://www.efp.be/>