

Restaurateur

RÉF | 1621

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Le restaurateur travaille de façon autonome, organise et réalise des actes professionnels tant en salle qu'en cuisine pour le service et la préparation de repas accompagnés de boissons. Il coordonne, organise une équipe de travail et supervise les tâches exécutées. Il tient compte de l'évolution des techniques, du marché (produits et clientèle) et des réglementations en vigueur. Il apprécie les qualités organoleptiques des produits liés à la profession.

Programme

Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation; cuisine niveau 1, 2 et 3; Salle 1 et 2; Stage: cuisine; Stage: restaurateur; Langues: néerlandais ou anglais ou allemand UF1 et UF2; Epreuve intégrée de la section.

Certification(s) visée(s)

Certificat de qualification de l'enseignement de Promotion sociale correspondant au certificat de qualification de l'enseignement secondaire supérieur de plein exercice (CQ6 ou CQ7)

Type de formation [Enseignement de promotion sociale](#)

ORGANISATION

Durée 2 année(s)

Horaire en journée

Début 1 fois par an, septembre. Inscriptions à partir de fin août.

Coût 180 € - Coût réduit 50 € -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Avoir au moins 18 ans. Avoir **au minimum** le *certificat de l'enseignement secondaire inférieur* de plein exercice (CESI ou CESDD) ou son *équivalence*

- ou test d'admission niveau secondaire inférieur

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler Inscription à l'école à partir de la fin du mois d'août.

Organisme **IEPSCF - Institut d'Enseignement de promotion sociale de la Communauté Française - Uccle**

Rue Gatti de Gamond 95
1180 Uccle
Tél: 02 332 11 66
<http://www.iepscf-uccle.be>