

Gestionnaire de friterie (Chef d'entreprise) (5297)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Formation en alternance : Apprenez ce métier chez un patron et suivez en même temps des cours (friterie et snack, petite restauration, potages, croquettes, brochettes, pâtes, salades, desserts, etc.) dans un centre de formation.

Objectif et Contenu

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 :

Attention : Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

MAIS, les cours professionnels seront suivis dans un [Centre IFAPME](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-friterie) (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-friterie>) .

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 +/- 225 euros/an, contacter le Centre -

Conditions d'admission

Prérequis administratif 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 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.

Intéressé(e) ?

Que faire Pour davantage d'informations concernant les inscriptions, (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-friterie>)
contactez le centre de formation IFAPME .

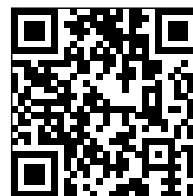
Des questions sur les stages ? Rencontrez un délégué à la tutelle ([voir les permanences](#)). (<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>)

Remarques

(Ne permet pas de s'installer comme Restaurateur. Pour cela il faut suivre la formation de restaurateur-traiteur-organisateur de banquets.)
 En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une convention de stage avec un patron-formateur, supervisée par un (<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>) délégué à la tutelle qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. ([Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences](#)). (<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>)
 Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](#). (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-friterie>)
 Date limite des inscriptions : 31/10.

Retrouvez cette formation sur

<https://www.dorifor.be/formation/gestionnaire-de-friterie-chef-d-entreprise-5297.html>



SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

0800 85 210

info@efp.be - <https://www.efp.be/>