

Restaurateur Traiteur-organisateur de banquets et de réceptions

RÉF | 8265

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

Organiser l'événement; Organiser les services annexes;
Organiser la gestion des commandes et acheter; Assurer la réception, la conservation et le stockage des produits achetés;
Elaborer les mets suivant leur destination et préparer la vente (à emporter / comptoir ou magasin, livraison seule et service);
Traiter et organiser les banquets; Gérer les locaux et le matériel;
Gérer les stocks; Gérer l'activité économique de son entreprise.

Programme

◦ Cours Professionnels :

Organisation banquet salle (20h)
Prépa. banquet théorie : cuisine, salle et réception/événement (86h)
Gestion spécifique (20h)
Organisation banquet cuisine (24h)

Stage de formation pratique professionnelle en cuisine de 250 heures.

◦ Cours de Gestion :

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

◦ Pratique professionnelle:

Formation en alternance. Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :

- d'une [convention de stage](#) passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle;
- d'un contrat de travail;
- d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Le **délégué à la tutelle** est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

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**

o **Attention :**

Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

MAIS, les cours professionnels seront suivis, au choix, 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 an + 1 année préparatoire éventuelle

Horaire

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

Début

Septembre

Coût

200 euros

CONDITION D'ADMISSION

Avoir 18 ans accompli au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une

Prérequis administratifs

des conditions ci-après:

Avoir réussi les UAA1 et UAA2 du cuisinier-cuisinier travaillant seul et la première année de garçon - serveuse de restaurant

OU

Avoir réussi (CVDC) toutes les UAA suivantes (ou au moins équivalentes):

Cuisine :

UAA1 : effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple, la réception et l'entreposage des marchandises, la remise en ordre, en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage

UAA2 : effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage

Salle :

UAA1 : réaliser un service simple - mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène

UAA2 : gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique: mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement, hygiène

OU

Avoir réussi l'apprentissage/formation chef d'entreprise "restaurateur", ou une équivalence

Remarques

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](#)).

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise

Organisme

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