

Module de perfectionnement chef | cheffe de rang (avec Horeca Forma Bruxelles)

RÉF | 8717

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Une formation pratique pour devenir un chef de rang efficace et qualifié.

- Se préparer à l'épreuve de validation de compétence
=> Serveur, puis 1er chef de rang.

<https://www.cvdc.be/metiers/premierere-cheffe-de-rang-65>

- Obtenir un titre reconnu officiellement par la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale

<https://www.cvdc.be/php/pdf.php?fuse=metiers&idmetier=65>

Programme

- La communication client
- Les révisions de base du métier
- L'organisation de travail en salle
- La gestion d'équipe
- L'œnologie en pratique et les accords vins-mets
- Un coaching préparation à la recherche d'emploi
- Possibilité de suivre un module en anglais et/ou en néerlandais

Type de formation

[Bruxelles Formation - Contrat de formation pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

ORGANISATION

Durée 6 semaines

Horaire temps plein

Coût Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs - Etre inscrit chez Actiris

Connaître - Avoir une expérience professionnelle comme serveur en restauration

REMARQUES

Cette formation est une collaboration entre le Centre bruxellois de formation et de perfectionnement du secteur Horeca (Horeca Forma Bruxelles) et Bruxelles Formation.

Attention : la formation se déroule chez Horeca Forma Bruxelles rue de l'Agrafe, 70 à 1070 Anderlecht (à 5 minutes de la station de métro Aumale)

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Pour connaître les prochaines dates de formations ainsi que pour vous y inscrire, consultez le site web de l'organisme

www.horecaformabepro.be

Organisme

Bruxelles Formation - BF métiers urbains

rue Royale
1000 Bruxelles

<http://www.bruxellesformation.be>