

Restaurateur

RÉF | 3015

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

- Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises; Planifier les activités; Effectuer les mises en place; Effectuer le service et l'envoi; Effectuer la remise en ordre; Assurer les commandes; Organiser et contrôler le travail des manoeuvres et commis;
- Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes; Accueillir les clients; Effectuer le service; Nettoyer et remettre en ordre; Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues;
- Gérer les locaux et le matériel; Gérer les stocks; Gérer l'activité économique de son entreprise; Réaliser les démarches utiles à la création de son entreprise; Créer son projet d'entreprise (création / reprise).

Programme

• Cours Professionnels :

UAA1C Cuisine d'un menu simple : Effectuer les mises en place, les cuissons et 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.

UAA2C Cuisine d'un menu élaboré : Effectuer les mises en place, les cuissons et l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre, en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage.

UAA1S Salle / Service d'un menu simple : Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène.

UAA2S Salle / Service d'un menu élaboré : 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.

UAA3C Cuisine carte complexe : Effectuer les mise en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manoeuvres et commis.

UAA3S Coordination du travail en salle : Coordonner et superviser le travail en salle, de la mise en place à la fin du service.

UAA4C Cuisine gestion administrative : Gérer la partie administrative de la cuisine.

UAA FCE Gestion spécifique

- **Cours de Gestion :**

Esprit d'entreprendre ; Création d'entreprise ; Législation ; Stratégie commerciale ; Gestion commerciale ; Comptabilité ; Fiscalité ; Plan financier.

[Pour plus d'informations, visitez le site de l'organisme.](#)

- **Pratique professionnelle :**

Vous devrez 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**.
- Contrat de travail
- 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. 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.

[Visionnez la vidéo vous présentant cette formation.](#)

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 3 ans

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

Début Septembre

Coût 325 € par an - Coût réduit : Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois inoccupé à temps plein (attestation A15 de moins de 2 mois obtenue via votre compte My Actiris) ou personne émergeant au CPAS (attestation de prise en charge par le CPAS) -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs 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 des conditions ci-après:

- OU** 4ème année réussie en secondaire général, technique ou artistique;
- OU** CESI;
- OU** 6ème année secondaire professionnelle réussie (soit le CE6P, soit le CQ6P);
- OU** Certificat d'apprentissage;
- OU** Examen d'admission.

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Il est éventuellement possible de conclure une convention de

Remarques

stage entre le 1er janvier et le 30 avril pour les candidats non inscrits pour l'année académique en cours, mais ayant déjà un patron formateur en vue.

Le but est de permettre aux candidats de démarrer leur formation sans attendre le début de l'année académique suivante.

Pour ce faire, il y a lieu de contacter le délégué à la tutelle qui :

- S'assurera que le candidat est dans les conditions pour suivre la formation choisie

- Fera signer une promesse d'inscription aux cours pour l'année académique suivante.

Les chercheurs d'emploi indemnisés s'informeront préalablement des implications inhérentes à leur statut.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription sur [le site de l'organisme](#). La période d'inscription se situe entre début mai et le 31 octobre.

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages ([voir les permanences](#)).
- Participez à l'une des séances programmées :
 - lundi 13 mai 2024 à 14h00 : « Des formations pour travailler dans l'Horeca »

Comment s'inscrire ?

- De façon rapide, [en vous connectant ou en créant votre propre compte Mon Dorifor](#) en tant que candidat
- Dans une Antenne Actiris, en prenant rendez-vous par téléphone au numéro gratuit 0800 35 123
- Auprès d'un conseiller de la Cité des métiers,
 - soit en vous rendant sur place sans rendez-vous (Avenue de l'Astronomie 14 1210 Bruxelles-Métro Madou) lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h (15h30 en juillet et août), jeudi de 13h30 à 19h (16h

- pendant les congés scolaires)
 - soit en utilisant la plateforme de conseil en ligne [Miti](#) ouvert de 9h à 12h sauf le jeudi
 - Au près de notre call center au numéro gratuit 0800 555 66
- lundi 10 juin 2024 à 14h00 : « Des formations pour travailler dans l'Horeca »

Comment s'inscrire ?

- De façon rapide, [en vous connectant ou en créant votre propre compte Mon Dorifor](#) en tant que candidat
- Dans une Antenne Actiris, en prenant rendez-vous par téléphone au numéro gratuit 0800 35 123
- Au près d'un conseiller de la Cité des métiers,
 - soit en vous rendant sur place sans rendez-vous (Avenue de l'Astronomie 14 1210 Bruxelles-Métro Madou) lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h (15h30 en juillet et août), jeudi de 13h30 à 19h (16h pendant les congés scolaires)
 - soit en utilisant la plateforme de conseil en ligne [Miti](#) ouvert de 9h à 12h sauf le jeudi
- Au près de notre call center au numéro gratuit 0800 555 66

Organisme

Efp - Sfpme : Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp-bxl.be>