

Premier chef de rang | Première cheffe de rang (avec Horeca Formation Bruxelles)

RÉF | 6355

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Si vous êtes passionné(e) par le service à la clientèle, à la recherche d'un métier palpitant qui demande investissement, autonomie et professionnalisme, nous vous proposons une formation pointue dispensée par des professionnels reconnus dans le métier. Cette formation vous permettra d'acquérir les compétences pour exercer les métiers de chef de rang et de barman. Deux métiers qui exigent qualification, enthousiasme et professionnalisme.

La barmaid / le barman est chargé(e) de préparer et servir les boissons chaudes et froides, il/elle doit créer une ambiance détendue et un accueil chaleureux. Il/elle incarne l'âme et l'ambiance d'un bar tout en restant à l'écoute de ses clients.

La cheffe / le chef de rang travaille sous la supervision de l'assistant(e) maître d'hôtel ou du maître d'hôtel, il/elle est responsable d'un certain nombre de tables dans une salle de restaurant (rang). Il/elle est chargé(e) de veiller à ce que le passage des clients au sein de l'établissement se passe dans les meilleures conditions possibles.

Programme

- Techniques de salle : 240h
- Techniques de bar : 50h
- Oenologie (connaissance des vins) : 60h
- Relation clients et vente : 50h
- Coaching en communication : 40h
- Langues (anglais et néerlandais) : 100h

Déroulement de la formation:

Période de Try and go du 7 au 25/9 (les 3 premières semaines intégrée au projet de chef de rang) : Ateliers de découverte et d'initiation du métier de chef de rang et de barman (voir plus d'infos sur www.facebook.com/events/598047424158992)

- > Des ateliers et des mises en situation pour découvrir et s'exercer aux métiers
- > Un jeu de piste pour visiter les établissements réputés de Bruxelles

- 12 semaines de formation à temps plein en centre de formation
- 17 semaines de stage en entreprise, selon un schéma d'alternance (4 jours en entreprise et 1 jour au centre de formation), puis une préparation à la recherche d'emploi

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle
Certificat de Compétences Acquisées en Formation (= reconnaissance officielle des compétences acquises en formation)

Type de formation

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

ORGANISATION

Durée

8 mois

Horaire

Horaires coupés lors des stages temps plein

Début

2023. La date sera communiquée ultérieurement. Une fois par an

Coût

Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.

- Etre inscrit chez Actiris
- Bonne maîtrise du français oral
- Avoir une première expérience professionnelle d'au moins 6 mois en CDD, CDI, intérim (le job d'étudiant n'est pas pris en compte), cette expérience ne doit pas nécessairement être dans le secteur de l'Horeca.
- Etre motivé pour les deux fonctions Chef de rang **ET** Barman
- Etre prêt à suivre la formation de manière assidue et

être disponible pour travailler dans le secteur Horeca en fin de formation

- Être prêt à travailler les week-ends, jours fériés et en soirée (également pendant les stages)

Attention : Si vous êtes inscrit au VDAB ou au Forem, vous devez apporter votre demande de mobilité interrégionale le jour de la séance d'information. Pour plus d'informations, veuillez contacter le centre.

Remarques

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

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 Picard 11
1000 Bruxelles

<http://www.bruxellesformation.brussels>

