Restaurateur (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Apprentissage

Durée

3 ans

Tranche d'âge

- de 18 ans

18 à 25 ans

Finalité

Certificat

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Cette formation te mène sur les pas de grands chefs, **en restaurant ou comme traiteur**. L'apprenant Restaurateur et l'apprenante Restauratrice apprennent à cuisiner, menus, à servir en salle et à superviser le personnel d'un restaurant...

Les Restaurateurs préparent et cuisent des aliments en vue de **réaliser des mets**. Ils élaborent des menus et supervisent le personnel de cuisine. Ils veillent au respect d sécurité et d'hygiène afin d'offrir des plats qui sauront **satisfaire la clientèle** d'un restaurant par exemple.

L'ouvrier qualifié en restauration maîtrise toutes **les techniques de mise en place** : fonds, sauces de bases. L'apprenant gère aussi la **préparation d'un mets** :

- techniques de préparation ;
- techniques de cuisson ;
- dressage
- envoi pour le service.

Au niveau de la salle, il maîtrise toutes **les techniques d' accueil, de service et de mise en place :**

- accueil du client
- dressage de couverts et des tables
- gestion des commandes
- service des mets et boissons.

Alors si tu souhaites devenir avoir les meilleurs plats à ta carte, rends-toi dans l'un des Centres IFAPME pour débuter ta formation !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 1j. d
cours généraux, théoriques ou pratiques en Centre et ± 4j. de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.

Ce métier est répertorié comme « Fonction Critique » : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux offres d'emploi. Vous
donc des possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans un restaurant, une brasserie, une taverne, un snack ou tout autre établissement Horeca

Cuisinier / Cuisinière dans un restaurant

Débouché(s) future(s) formation(s)

Restaurateur *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/restaurateur)* (adulte)

Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/restaurateur-traiteur-organisateur-de-banquets-et-*
(adulte)

Cuisinier travaillant seul *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/cuisinier-cuisinier-travaillant-seul-1)* (adulte)

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois) Inscription gratuite Contact client Travail en autonomie ou en équipe Créativité Métier polyvalent

Finalité

Certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française Correspondance avec le Certificat de qualification délivré par l'enseignement secondaire

Aptitudes

Il doit être capable de déterminer les quantités à acheter, vérifier la qualité des produits et en négocier le montant. Il doit préparer les plats apparaissant dans le menu
réaliser diverses tâches nécessaires à l'élaboration d'un plat. Notamment émincer et éplucher les légumes, vider et flamber les volailles, préparer la viande, cuire les me
mijoter les sauces.

Il doit savoir ce qu'il peut préparer à l'avance ou au moment du service. Il est capable de présenter ses plats, remettre de l'ordre dans sa cuisine lorsqu'il a terminé ses p
nettoyer ses ustensiles et respecter des normes d'hygiène et de sécurité.

Au niveau de la salle, il assure plusieurs tâches: mettre en place la salle de restaurant et les locaux annexes, accueillir et installer le client, présenter la carte et conseille
assurer le service des mets et des vins, effectuer la facturation des opérations de caisse, etc.

Programme

1ère année :

A07/1 Bonnes pratiques d'hygiène - 1ère partie (20h)

A07/1 Cuisine premier commis - 1ère partie (60h)

A07/1 Cuisine chef de partie froide - 1ère partie (30h)

A07/1 Service menu simple - 1ère partie (50h)

A07/1 Langue service simple (20h)

2ème année :

A07/2 Bonnes pratiques d'hygiène 2 (8h)

A07/2 Reconnaissance sectorielle commis cuisine & salle (10h)

A07/2 Servir de manière semi-complexe boissons mets + 2ème langue (=40h) (82h)

A07/2 Réaliser des entremets sucrés et desserts (16h)

A07/2 Réaliser plat à base de viandes et poissons (+ sauce) par exp. et mixte (32h)

A07/2 Réaliser des entrées (avec sauce) (20h)

EUAA théorique (2h)

EUAA pratiques (14h)

3ème année :

A07/3 Cuisine chef de partie froide 3 (12h)

A07/3 Cuisine chef de partie chaude (86h)

A07/3 Langue service élaboré 2 (28h)

A07/3 Service menu élaboré 2 (48h)

A07/3 EUAA pratiques (18h)

Conditions d'admission à une formation pour jeunes

Age

Avoir 15 ans accomplis au moment de votre inscription.

L'âge maximum varie en fonction de la durée du contrat d'alternance, établi dans le cadre du plan de formation avec le Référent IFAPME.

pour un contrat d'alternance de 3 ans : être âgé de 23 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 2 ans : être âgé de 24 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 1 an : ne pas avoir atteint 25 ans à la signature du contrat.

Parcours

Avoir fréquenté 2 années du 1er degré de l'enseignement secondaire ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir suivi complètement la 3ème année de l'enseignement secondaire professionnel ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 3ème année de différenciation et d'orientation au sein de l'enseignement ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 2ème phase au sein de l'enseignement spécialisé de forme 3.

Ou vous disposez d'un document annonçant que vous pouvez poursuivre votre formation en alternance. Ce document est rédigé par le conseil de classe de l'étal que vous quittez.

Si vous n'avez pas suivi l'un des parcours ci-dessus, vous devez alors être âgé de **16 ans accomplis et passer un bilan de compétences**.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux **mentions indiquées dans la fiche formation** que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour jeunes

Délais et informations

La conclusion d'un contrat d'alternance est **possible toute l'année**.

L'inscription à une formation en apprentissage est gratuite. Elle se fait dans un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* .

S'inscrire

Un référent IFAPME vous accompagne dans vos démarches :

Contactez un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* près de chez vous et prenez rendez-vous avec un référent IFAPME.

Le référent établira avec vous **votre parcours de formation** en alternance en tenant compte de vos acquis scolaires, de votre projet professionnel, de vos motiva votre âge et de votre statut. Merci de préparer les documents suivants :

- votre carte d'identité ;
- votre dernier bulletin scolaire et attestations reçues ;
- les coordonnées éventuelles de l'entreprise avec laquelle vous souhaitez conclure un contrat d'alternance.

Le référent vous inscrit au Centre de formation sur base du métier choisi et des informations reçues.

Si vous avez **trouvé une entreprise de formation**, votre référent contactera celle-ci pour fixer une date de signature du contrat d'alternance.

Gilly

Chaussée de Lodelinsart, 417 6060 Charleroi (Gilly)

071 28 10 00

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h à 19h

Le samedi : de 9h à 12h

071 42 28 03

info.charleroi@ifapme.be

Type d' inscription

Au Service IFAPME

Bon à savoir

Pour vous inscrire, contactez le Service IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* le plus proche de chez vous.

Vous n'avez pas trouvé toutes les infos que vous cherchiez? Prenez contact avec nos conseiller(e)s!