Premier chef de rang (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Vous avez l'âme d'un leader ou d'une leadeuse et gérer une équipe ne vous fait pas peur ? Vous connaissez les coulisses de la restauration et souhaitez prendre du grad pourquoi ne pas devenir chef ou cheffe de rang grâce à cette formation au cordeau !

Le Chef de rang est le chef des serveurs de salle d'un établissement de restauration. Il gère l'équipe des serveurs et veille au bon fonctionnement du service en salle. C' prend l'initiative en salle, il est le premier contact avec le client. Il supervise et apporte son expertise. Il conseille les clients au besoin.

Au cours de cette formation de Coordination et d'encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier **chef de rang :**

Effectuer la mise en place : vous nettoyez le matériel de salle et le mobilier, disposez les tables, le matériel de service, les chaises, le linge de table, les couverts, la buffet. Vous décorez les tables, remplissez les frigos de boissons. Vous effectuez la mise en place pour les apéritifs, les desserts et les cafés. Vous prenez note et réservations.

Accueillir les clients : vous apprenez à accueillir, installer et conseiller le client. Vous enregistrez et transmettez les commandes.

Effectuer et organiser le service : vous contrôlez le bon déroulement et participez au à la préparation et au service des boissons, des mets y compris dans le cad banquets, petits déjeuners et room-service. Vous établissez la note et encaissez.

Vérifier le nettoyage et la remise en ordre : vous contrôlez le débarrassage des tables (durant le service et en fin de service). Vous planifiez l'organisation du tra Vous vérifiez le rangement du matériel de service, du linge, des décorations ainsi que l'ordre et la netteté dans la salle et ses annexes.

Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues : vous apprenez à développer une communication appropriée, à entretenir un bon suivi avec le client.

Alors si vous souhaitez gérer les salles des plus grands restaurants du pays, rendez vous dans l'un des Centres qui proposent cette formation pour vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pra entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 250h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.
Ces heures de stages sont réparties comme suit :

125 heures en 1ère année

125 heures en 2ème année

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

Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation p adultes.

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans un établissement HoReCa

Responsable salle dans un restaurant, une brasserie, un snack...

Employé / Employée au service d'un traiteur

Débouché(s) future(s) formation(s)

Gestionnaire de petite restauration *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-petite-restauration-hfx)*

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois + prime pour demandeurs d'emploi) Contact client Travail en autonomie ou en équipe Sur le terrain

Finalité

Diplôme de formation de coordination et d'encadrement Reconnaissance sectorielle HoReCa Formation Wallonie

Aptitudes

Horaire de travail : l'emploi de premier chef de rang peut s'exercer en horaire fixe ou variable, coupé ou direct.

Conditions de travail : cette activité implique la station debout, de fréquentes allées et venues ainsi que des manutentions. Elle comporte des risques de chutes, brûlur coupures. Le premier chef de rang assure des journées très physiques, pendant lesquelles il conjugue amabilité, dextérité et rapidité. Le premier chef de rang est soumi périodes d'activité soutenue dites "coup de feu".

Contexte relationnel et/ou psychologique : le premier chef de rang doit pouvoir s'intégrer dans une équipe pluridisciplinaire et s'adapter aux exigences de la clientèle.

L'emploi nécessite de :

- respecter et appliquer rigoureusement les règles d'hygiène personnelle et d'hygiène professionnelle (vis-à-vis de la clientèle, des collègues, du matériel, des mar
- porter une tenue professionnelle adaptée
- respecter et appliquer les règles de sécurité (incendie,...)
- respecter et appliquer les réglementations concernant le tri sélectif.

Programme

1ère année :

- A93/25 Service menu simple (36h)
- A93/25 Langue service simple (20h)
- A93/25 Service menu élaboré (74h)
- A93/25 Langue service élaboré (20h)
- A93/25 Stage de formation pratique professionnelle en salle (125h)
- A93/25 Evaluations pratiques (14h)

2ème année :

- A93/26 Langue spécifique HoReCa (24h)
- A93/26 Conseil vins et accords mets (74h)
- A93/26 Contrôle déroulement service (28h)
- A93/26 Coordination et encadrement (24h)
- A93/26 Stage de formation pratique professionnelle en salle (125h)
- A93/26 Evaluations pratiques (7h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

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 adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Remboursement Minerval

Dans le cadre du Plan de reconstruction de la Wallonie, l'IFAPME et le Gouvernement wallon, mettent en place des mesures concrètes pour booster l'envie et l'intérêt ceux qui envisagent de se former dans le secteur de la construction élargi.

Pour ce métier, un **remboursement du minerval** est prévu si l'apprenant et l'apprenante remplissent les conditions d'octroi. Pour plus d'information, consultez la liste d formations concernées *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)*

Conditions d'octroi :

L'auditeur doit être considéré comme "régulier" au moment de l'agrément : au moins 50 % de présences au cours entre la date de sa première présence et la dat comptage.

L'auditeur doit avoir presté au moins 30 jours sous convention de stage rémunérée entre le 1er septembre et le 15 décembre 2023.

L'auditeur doit être inscrit dans l'une des formations adultes suivantes *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)* .

Verviers

Rue de Limbourg, 37 4800 Verviers

087/32.54.54

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 21h30

Le vendredi : de 8h30 à 12h

/

fce.verviers@centreifapme.be

Conditions d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Le paiement du minerval par carte (Bancontact, Visa, Mastercard) est obligatoire à l'inscription. Munissez-vous aussi de la copie éventuelle de vos diplômes et d'une at

d'inscription au FOREM, et de votre carte d'identité.

Bon à savoir

Inscriptions uniquement sur place à partir du 21 août. Du lundi au jeudi : 08H30-12H/14H-18H30.

Une séance d'information sera diffusée à partir du mercredi 19/08 à 18H00.

La pratique en entreprise est obligatoire par le biais d'un stage IFAPME à temps plein rémunéré (pour prendre RDV : 087/32 40 40), ou d'un stage libre à titre gratuit d

moins que vous soyez déjà en activité professionnelle dans le métier.

Si cette formation est combinée avec le module Cuisinier travaillant seul et la Gestion, vous obtiendrez le diplôme de Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banque