Gestionnaire de petite restauration (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

"Santé, bon appétit, l'addition s'il vous plaît" sont des phrases que vous rêvez d'entendre au quotidien ? Vous avez toujours voulu tenir votre propre bar, café, snack, sa ou autre établissement HoReCa ? Le contact client est votre moteur et la satisfaction de vos clients passe avant le reste ? Grâce à cette formation, vous aurez tous les T ouvrir votre propre établissement !

Les Gestionnaires de petite restauration maîtrisent les savoirs et techniques utiles à la tenue et à la gestion d'un établissement HoReCa tel qu'un snack, un food-truck room. **Ils gèrent tous les aspects de leur établissement de la cuisine au bar, en passant par le service, l'accueil, la gestion financière ou encore la sécurité alimentaire** connaissent la plupart des boissons et sont capables de réaliser bons nombres de plats salés et sucrés.

Au cours de cette formation en Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de**Gestionnai restauration** (Snack-bar, Tea-room, Food-truck) :

Préparer et servir des boissons : softs, bières, vins, alcools, vous apprenez à identifier les boissons et le matériel spécifique à leur préparation. Vous apprenez à s boissons mais aussi à les stocker aux bonnes températures. Vous apprenez à mettre en place un bar ou une salle et à répondre aux questions des clients sur les b

Préparer et servir des mets : vous apprenez à préparer, cuisiner et servir des plats tant salés que sucrés. Vous apprenez à réaliser des cornets de pâtes, snacks, c monsieur, assiettes, sandwiches... mais aussi desserts, gaufres, crêpes, gâteaux et autres produits sucrés... Vous apprenez à gérer vos stocks à assurer la mise en votre comptoir ou buffet mais aussi à conserver vos produits.

Gérer le service à la clientèle : vous apprenez à accueillir le client mais aussi à prendre sa commande et le servir. Vous apprenez aussi à gérer les comptes et addi diverses tables.

Gérer la sécurité alimentaire : vous remplissez les obligations vis-à-vis de l'AFSCA. Vous faites respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la législation en mat d'autocontrôle grâce aux guides sectoriels. Vous veillez à la qualité de vos produits lors de la livraison et respectez les règles de stockage.

Gestion d'une entreprise : vous vous formez aux différents aspects d'un établissement de petite restauration. Vous apprenez à organiser la gestion financière et commerciale de votre activité. Vous apprenez à gérer d'éventuels employés.

Les Gestionnaires de petite restauration peuvent exercer ou créer leur propre établissement, qu'il s'agisse d'un snack, d'une taverne, d'un food-truck, d'un bar, d'un tea encore d'une sandwicherie.

Alors si vous souhaitez être le Chef ou la Cheffe derrière le comptoir, 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 l'année de formation ; non-rémunérées.

Cette formation ne donne pas accès à la profession de Restaurateur ou Traiteur-Organisateur de banquet (AR du 13 juin 1984)

Débouché(s) métier(s)

Tenancier / Tenancière d'un établissement HoReCa

Barman / Barmaid

Serveur / Serveuse

Buffetier / Buffetière

Débouché(s) future(s) formation(s)

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

Pizzaïolo *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/pizzaiolo)*

Food Concept Manager *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/food-concept-manager-hfx)*

Point(s) fort(s)

Contact client Activités variées Travail en équipe ou en autonomie Formation courte

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissances de base en gestion

Aptitudes

Les Gestionnaires de petite restauration doivent faire preuve de plusieurs aptitudes telles que :

Bonne forme physique : ce travail implique d'être souvent debout, de faire de fréquentes allées et venues, de porter des charges ou encore d'être exposé à la cha
froid.

Flexibilité : en termes d'horaires, vous vous adaptez en fonction de l'heure des services, cela peut impliquer de commencer tôt ou de terminer tard.

Résistance au stress et à la pression : il existe des moments où l'activité est très soutenue tel que le moment du « coup de feu » ou de l'envoi, les candidats doiver
garder leur sang-froid face à cet afflux.

Hygiène : le respect des normes d'hygiène personnelle est obligatoire et nécessaire dans un établissement qui vend de la nourriture et des boissons.

Relationnel : vous travaillez au contact de client et éventuellement d'autres employés.

Programme

1ère année :

A51/05 Règles professionnelles (16h)

A51/05 Technique de préparation de mets salés (40h)

A51/05 Technique de préparation de mets sucrés (28h)

A51/05 Préparation des boissons froides et chaudes (28h)

A51/05 Servir la clientèle (salle et comptoir) (16h)

A51/05 Développement durable, économie circulaire, produits bio (16h)

A51/05 Gestion spécifique (24h)

A51/05 Suivi du projet technique (16h)

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.

Dinant

Rue Fétis, 61 5500 Dinant

082 21 35 80

Secrétariat

Du Lundi au jeudi : de 8h30 à 21h30

Le Vendredi : de 8h30 à 17h

Le Samedi : de 8h30 à 13h

/

centre.dinant@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.