



Restaurateur

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

3 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 toujours rêvé d'ouvrir votre propre restaurant ?! D'être le chef ou la cheffe en cuisine, mais aussi d'assurer le service et les autres aspects de votre établissement culinaire ?! Grâce à cette formation servie sur un plateau d'argent, vous apprendrez la recette de la réussite tant en cuisine qu'en salle.

Le Restaurateur et la Restauratrice préparent et cuisent les aliments en vue de réaliser des mets. Grâce à cette formation, ils apprennent à élaborer des menus et superviser le personnel de cuisine. Ils veillent au respect des règles de sécurité et d'hygiène afin d'offrir des mets qui sauront satisfaire la clientèle dans un restaurant.

L'ouvrier qualifié en restauration maîtrise toutes les techniques de mise en place (fonds, sauces de bases...) et de préparation d'un mets (techniques de préparation, de cuisson, dressage et envoi).

Au niveau de la salle, il maîtrise toutes les techniques de service (service des mets et boissons), il met en place la salle de restauration (dressage de couverts, des tables...). Il s'occupe également de l'accueil du client (gestion des commandes).

Le chef d'entreprise restaurateur perfectionne toutes les techniques apprises lors de l'apprentissage afin d'élaborer des mets plus créatifs. Une place plus importante est donc laissée à l'initiative individuelle, à l'imagination et à l'innovation permettant une personnalisation du travail.

Alors si vous souhaitez apprendre à cuisiner vos clients aux petits oignons, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui propose cette formation afin de 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 pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 664h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées. Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

164 heures en 3ème année

Ce métier est un « Métier en pénurie » : la demande de main d'œuvre est supérieure au nombre de candidats, vous aurez donc de nombreuses 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?n=875>) en fin de formation,

ainsi que d'un assouplissement de certaines obligations (<https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq?n=876>) liées au statut de demandeur d'emploi/chômeur.

Débouché(s) métier(s)

Restaurateur indépendant / Restauratrice indépendante

Cuisinier / Cuisinière dans un restaurant

Employé / Employée dans un établissement de restauration

Débouché(s) future(s) formation(s)

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

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

Point(s) fort(s)

Métier en pénurie (nombreux emplois + prime et assouplissement pour demandeurs d'emploi) Contact client Travail en équipe ou en autonomie
Créativité Sur le terrain

Finalité

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

Conditions d'accès

Conditions générales

Consultez les conditions générales d'accès à la formation pour adultes (<https://www.ifapme.be/formations-pour-adultes>).

Conditions d'admission particulières liées à cette formation

Avoir réussi les UAA1 et UAA2 du cuisinier-cuisinier travaillant seul et la première année de garçon - serveuse de restaurant

OU

avoir réussi (CVDC) toutes les UAA suivantes (ou au moins équivalentes):

Cuisine:

UAA1: effectuer les mises en place, les cuissons, 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

UAA2: effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage

Salle:

UAA1: réaliser un service simple - mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène

UAA2: 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

OU

Avoir réussi l'apprentissage/formation chef d'entreprise "restaurateur", ou une équivalence

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 et savoir réaliser diverses tâches nécessaires à l'élaboration d'un plat, par exemple: émincer, éplucher les légumes, vider et flamber les volailles, préparer la viande, cuire les mets, faire mijoter les sauces,... Il doit savoir celle qu'il peut préparer à l'avance et celle qu'il doit préparer au moment du service. Il doit savoir présenter ses plats, remettre de l'ordre dans sa cuisine lorsqu'il a terminé ses préparations et nettoyer ses ustensiles, respecter des normes d'hygiène.

Au niveau de la salle, il doit être capable d'assurer plusieurs tâches : mettre en place la salle de restaurant et les locaux annexes, accueillir et installer le client, présenter la carte et conseiller le client, assurer le service de mets et de vins, effectuer la facturation des opérations de caisse,...

La pratique du métier nécessite un respect constant des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme

1ère année :

A96/4 Cuisine Menu Simple (74h)

A96/4 Cuisine Menu Elaboré (76h)

A96/4 Langue service simple (20h)

A96/4 Service menu simple (36h)

A96/4 Service menu élaboré (74h)

A96/4 Langue service élaboré (20h)

Un stage de formation pratique professionnelle en cuisine de 125 heures et un stage de formation pratique professionnelle en salle de 125 heures

2ème année :

A96/5 Cuisine Carte Complexe (80h)

A96/5 Contrôle déroulement service (28h)

A96/5 Conseil vins et accord mets (74h)

A96/5 Cuisine Gestion Administrative (46h)

A96/5 Coordination et encadrement (24h)

A96/5 Langue service HoReCa (24h)

Un stage de formation pratique professionnelle de 250 heures comportant un minimum de 125 heures en cuisine

3^{ème} année :

A96/6 Produits Bio, environnement durable et économie circulaire (28h)

A96/6 Suivi du projet technique "restaurateur" (examen B) (24h)

A96/6 Gestion spécifique (24h)

Un stage de formation pratique professionnelle de 164 heures comportant un minimum de 125 heures en salle

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusqu'au fin octobre**. En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**.

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-60-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 suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.



Villers-le-Bouillet

Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

085 / 27 13 40

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 20h

Le vendredi : de 8h30 à 17h

Apprentissage

app.villers@centreifapme.be

Formation de chef d'entreprise

fce.villers@centreifapme.be

Formation continue

formation.continue.villers@centreifapme.be

085 / 27 13 49

villers@centreifapme.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.