



Serveur de restaurant

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Certificat

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui



Vous aimez le rush du coup de feu, vous avez toujours le sourire et êtes à l'aise avec les clients ? Vous jonglez avec les verres et les assiettes sans jamais rien casser ? Véritable encyclopédie de la gastronomie et des cocktails, vous savez expliquer tous les plats et autres mets présents sur un menu... ou pas ?! Dans tous les cas, cette formation de Serveur HoReCa est faite pour vous !

Le Serveur et la Serveuse de restaurant sont les principaux interlocuteurs que vous rencontrez lorsque vous vous rendez au restaurant. **Ce sont les personnes qui assurent le service** : ils vous accueillent, vous placent dans le restaurant, s'occupent de vous, de votre commande, vous conseillent... **Ils travaillent en salle et font la jonction entre la cuisine, le bar et les clients.** Ils transmettent les commandes et apportent les mets et boissons à table. Ils assurent le service complet, de la réservation, en passant par l'accueil et évidemment l'addition.

Tout au long de la formation, l'accent sera mis sur:

la communication avec le client : dialogue et conseil

la participation au travail d'équipe

l'attitude proactive et l'esprit d'initiative, le service aux clients

le respect des temps de réalisation définis

le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie

l'adhésion à la politique commerciale de l'entreprise.

Alors si le menu de cette formation 3 étoiles vous plaît, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui la propose 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 250h réparties sur l'année de formation ; non-rémunérées.

Ce métier est répertorié comme « Fonction Critique » : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux offres 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?n=875>) en fin de formation.

Débouché(s) métier(s)

Serveur / Serveuse dans des restaurants traditionnels, gastronomiques, à thème, événementiels

Serveur / Serveuse dans des restaurants mobiles (bateau de croisière, train, Food truck)

Employé / Employée dans un établissement HoReCa

Débouché(s) future(s) formation(s)

Premier chef de rang (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/premier-chef-de-rang>)

Gestionnaire d'établissement HoReCa (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-tea-room-de-snack-bar-et-taverne-brasserie>)

Point(s) fort(s)

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

Finalité

Certificat d'acquis d'apprentissage en formation (CeCAF) Reconnaissance sectorielle HoReCa Formation Wallonie

Aptitudes

Horaire de travail : l'emploi de garçon de restaurant 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, brûlures et légères coupures. Le garçon de restaurant assure des journées très physiques, pendant lesquelles il conjugue amabilité, dextérité et rapidité. Le garçon de restaurant est soumis à des périodes d'activité soutenue "coup de feu".

Contexte relationnel et/ou psychologique : le garçon de restaurant 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 marchandises)

porter une tenue professionnelle adaptée

respecter et appliquer les règles de sécurité (incendie,...) et les règles de sécurité alimentaire exigées par l'AFSCA

respecter et appliquer les réglementations concernant le tri sélectif.

Programme

Cours professionnels :

A92/4 Langue service simple (20h)

A92/4 Service menu simple (36h)

A92/4 Service menu élaboré (74h)

A92/4 Langue service élaboré (20h)

Conditions d'accès 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 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 l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le 2^{ème} degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique, ou le 3^{ème} degré de l'enseignement secondaire professionnel 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 octobre.

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 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

Les cours se donnent en horaire décalé (+/- 8 heures par semaine) en alternance avec l'apprentissage en entreprise (+/- 30 heures).