

Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets

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**

Non

La formation de restaurateur lui permet de préparer et cuire les aliments en vue de réaliser un mets. A cette fin, il élabore des menus et supervise le personnel de cuisine pour un restaurant ou des réceptions. Il veille au respect des règles de sécurité et d'hygiène afin d'offrir des mets qui sauront satisfaire la clientèle.

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 traiteur organisateur de banquets 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.

> **Débouché(s) métier(s)**

Travail en salle et en cuisine, à l'intérieur ou à l'extérieur

Exercer dans tout types de services HoReCa

Gestion RH, financière, comptable, organisationnelle et commerciale de réception

> **Point(s) fort(s)**

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'hygiènes.

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 des mets et des vins, effectuer la facturation des opérations de caisse,... La pratique du métier nécessite un respect constant des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme

Cours professionnels:

1ère Chef d'entreprise

- > A91/25 Cuisine menu simple (74h)
- > A91/25 Cuisine menu élaboré (76h)
- > A92/4 Langue service simple (20h)
- > A92/4 Service menu simple (36h)
- > A92/4 Service menu élaboré (74h)
- > A92/4 Langue service élaboré (20h)

2ème Chef d'entreprise

-
- > A91/26 Cuisine Carte Complexe (80h)
 - > A91/26 Cuisine Gestion Administrative (46h)
 - > A91/26 Coordination et encadrement (24h)
 - > A93/25 Contrôle déroulement service (28h)
 - > A93/25 Langue spécifique HoReCa (24h)
 - > A93/25 Conseil vins et accords mets (74h)
 - > A93/25 Coordination et encadrement (24h)

3ème Chef d'entreprise

- > A95/5 Gestion spécifique (20h)
- > A95/5 Organisation banquet cuisine (24h)
- > A95/5 Organisation banquet salle (20h)
- > A95/5 Préparation banquet théorie: cuisine, salle et réception/événement (86h)




Site de Libramont

 Rue de la Scierie, 32 6800 Libramont

 061 22 33 36

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h à 22h, le vendredi de 8h à 16h30 et le samedi de 8h à 12h

 061 22 53 82

 lux@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.