

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 Limal

 Rue Charles Jaumotte, 7 1300 Wavre (Limal)

 010 41 95 82

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h à 17h et le vendredi de 8h à 16h

 010 41 95 73

 centre.wavre@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.




Site de Namur

 Rue Henri Lemaître, 69 5000 Namur

 081 74 32 14

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h à 17h et le vendredi de 8h à 16h

 081 73 62 14

 centre.namur@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.




Site de Perwez

 Rue des Dizeaux, 6 1360 Perwez

 081 39 15 00

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h à 20h, le vendredi et samedi de 8h à 13h.

 Non disponible

 centre.perwez@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.



Site de Bouvignes

 Rue Fétis, 61 5500 Dinant (Bouvignes)

 082 21 35 80

Secrétariat :

du lundi au jeudi 8h30 à 18h30, le vendredi 8h30 à 17h et le samedi 8h30 à 13h15

 082 22 79 01

 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.



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.



Site principal de Verviers

 Rue de Limbourg 37 4800 Verviers

 087 32 54 54

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h30 à 21h30 et le vendredi de 8h30 à 12h

 /

 centre.verviers@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.



Site de Liège - Château Massart

 Rue du Château Massart, 70 4000 Liège

 04 229 84 00

Apprentissage :

du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 17h

04 229 84 10

app@centreifapme.be

Formation Chef d'entreprise :

du lundi au jeudi de 9h à 20h, vend. de 9h à 12h30 et sam. de 9h à 12h

04 229 84 00

infos@centreifapme.be

Formation continue :

du lundi au jeudi de 9h à 20h, vend. de 9h à 12h30 et sam. de 9h à 12h

04 229 84 60

formation.continue@centreifapme.be

 04 229 84 69

 infos@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.




Site de Villers-le-Bouillet

 Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

 085 / 27 13 40

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h30 à 20h et le vendredi de 8h30 à 17h

 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.

Apprentissage

appvillers@centr

Formation de c

fcevillers@centr

Formation cont

formation.contin




Site principal de Gilly

 Chaussée de Lodelinsart, 417 6060 Charleroi (Gilly)

 071 28 10 00

Accueil :

du lundi au vendredi de 9h à 19h

 071 42 28 03

 info.charleroi@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.




Site de La Louvière

 Rue des Boulonneries, 1 7100 La Louvière

 064 31 13 90

Secrétariat :

du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 20h30

 064 31 13 99

 mbc@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.




Site de Mons

 Avenue du Tir, 79a 7000 Mons

 065 35 60 00

Secrétariat :
du lundi au vendredi de 8h à 17h

 065 84 28 60

 mbc@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.




Site de Tournai

 Rue Paul Pastur, 2B 7500 Tournai

 069 89 11 11

Secrétariat :
du lundi au vendredi de 8h à 12h, de 13h à 17h et de 17h30 à 19h.

Le samedi de 9h à 12h.

 069 89 11 12

 foclam@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.