# Gestionnaire de tea-room, de snack bar ou de brasserie

RÉF | 4239

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Préparer et servir des boissons softs et des boissons fermentées : identifier les boissons, les préparer, les servir à bonne température, effectuer le service, entretenir les locaux;
- Préparer et servir les mets sucrés et les mets salés : réaliser, cuire et conserver la préparation sucrée ou salée, dresser et servir les mets sucrés ou salés;
- Préparer et servir les alcools spiritueux (uniquement pour les tavernes-brasseries);
- Gérer le service à la clientèle : accueil du client, prise de la commande, service, encaissement;
- Gérer la sécurité alimentaire : remplir les obligations vis-à-vis de l'A.F.S.C.A., faire respecter les bonnes règles d'hygiène;
- Entreprendre la création d'une nouvelle taverne-brasserie ou en reprendre une;
- Gérer l'organisation du commerce;
- S'informer sur l'évolution du marché: pressentir l'évolution du marché et prendre en charge sa formation continue et celle de son personne.

### Programme

- **Cours professionnels :**

  Sécurité alimentaire; Snack-bar; Suivi du projet d'entreprise; Taverne-brasserie; Tea-room.

- **Cours de Gestion :**

  Droit; Comptabilité; Fiscalité; Commerce; Création d'une entreprise.

- **Pratique professionnelle :**

  En complément des cours, il est fortement conseillé de

conclure une **convention de stage** avec un patron-formateur, supervisée par un **délégué à la tutelle** qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, **consultez la fiche formation de l'IFAPME**

- **Attention :**

  Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.
  **MAIS, les cours professionnels seront suivis, au choix, dans un Centre IFAPME.**
  Les cours de gestion pourront être suivis à Bruxelles.

**Certification(s) visée(s)**

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

**Type de formation**

Alternance PME

## ORGANISATION

**Durée**

1 année(s)

**Horaire**

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.

**Début**

Septembre

**Coût**

235 euros

## CONDITION D'ADMISSION

## Prérequis administratifs

Etre agé de 18 ans au 31/12 **ET** être porteur du CESI ou du C2D dans les sections générale, technique ou artistique **OU** être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes **OU** avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification **OU** réussir un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français). Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

## Remarques

# EN PRATIQUE

## Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.

## Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

## Organisme

**SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise**
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
https://www.efp.be/


Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation