

# Garçon - serveuse de restaurant

RÉF | 6909

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

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

- Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes;
- Accueillir les clients;
- Effectuer le service;
- Nettoyer et remettre en ordre;
- Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues.

### Programme

- La formation de garçon / serveuse de restaurant est une année préparatoire à :

- la formation chef d'entreprise de restaurateur pour la partie "salle" ;

- la formation de coordination et d'encadrement de premier chef de rang qui comporte 120h de cours supplémentaires.

Le candidat à la formation de chef d'entreprise "Restaurateur" suivra les cours des préparatoires "Commis-collaborateur de cuisine" et "Garçon/serveuse de restaurant".

- **Cours Professionnels :**

Service d'un menu simple; Service d'un menu élaboré, Langue service simple; Langue service élaboré.

- **Pratique professionnelle :**

**Formation en alternance.** Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :

- d'une **convention de stage** passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle;

- d'un contrat de travail;

- d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Le **délégué à la tutelle** est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

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.**

### Certification(s) visée(s)

CECAF (Certificat d'acquis d'apprentissage en formation) + Reconnaissance sectorielle HoReCa Fomation Wallonnie

### Type de formation

[Alternance PME](#)

## ORGANISATION

### Durée

1 année

### Horaire

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

### Début

Septembre

### Coût

300 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/>