

Commis de salle - Commis de bar

RÉF | 913

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

Cours pratiques au CERIA (2 jours/semaine) : apprendre le service en salle, la mise en place du restaurant et des tables, le débarrassage, le service client,... 7 H de pratique professionnelle en salle + 2 H de technologie.

Et en complément : apprendre à tenir et gérer un bar, connaître son contenu, comment servir les différents types de boissons,... : 3 H de pratique professionnelle au bar + 1 H de technologie.

Cours théoriques à CENFORGIL (3 jours/semaine) : Anglais intensif : 7 H / semaine. Communication : 3 H / semaine. Tourisme : 3 H / semaine. Technologie cuisine : 2 H / semaine. Vie socioprofessionnelle : 2 H / semaine. Découverte du secteur Horeca : 3 H / semaine. Gestion de groupe : 1 H / semaine.

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation

[Organisme d'insertion socio-professionnelle - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

ORGANISATION

Durée

5 mois

lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée 9h-17h

Horaire

Début septembre 1 fois par an

Coût Gratuit - Coût réduit 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre chercheur d'emploi inoccupé.. Avoir au moins 18 ans. **Ne pas avoir** le *certificat de l'enseignement secondaire supérieur* de plein exercice (CESS) ou son *équivalence*

ou son équivalent en Belgique.

Avoir une expérience professionnelle dans le secteur de l'HORECA.

REMARQUES

Stage de 6 semaines en hôtellerie, en collaboration avec de grands hôtels bruxellois.

Etre souple et disponible au niveau des horaires, avoir le contact facile, avoir une bonne présentation, avoir des facilités avec les langues étrangères.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous à partir de mai par téléphone au secrétariat au 02/543 16 60.

Organisme

Cenforgil

Rue de Mérode
1060 Saint-Gilles
Tél: 02 543 16 60
<https://www.cenforgil.be/employe-e-administratif-ve-18>