Restaurateur

RÉF | 1621

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Le restaurateur travaille de façon autonome, organise et réalise des actes professionnels tant en salle qu'en cuisine pour le service et la préparation de repas accompagnés de boissons. Il coordonne, organise une équipe de travail et supervise les tâches exécutées. Il tient compte de l'évolution des techniques, du marché (produits et clientèle) et des réglementations en vigueur. Il apprécie les qualités organoleptiques des produits liés à la profession.

Programme

Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation; cuisine niveau 1, 2 et 3; Salle 1 et 2; Stage: cuisine; Stage: restaurateur; Langues: néerlandais ou anglais ou allemand UF1 etUF2; Epreuve intégrée de la section.

Certification(s) visée(s)

Certificat de qualification de l'enseignement de Promotion sociale correspondant au certificat de qualification de l'enseignement secondaire supérieur de plein exercice (CQ6 ou CQ7)

Type de formation

Enseignement de promotion sociale

ORGANISATION

Durée

5 mois

Horaire

lundi mardi mercredi jeudi vendredi en journée temps plein

Début

La date de la prochaine session sera précisée dès la reprise des inscriptions. 1 fois par an, septembre. Inscriptions à partir de fin août.

Coût

180 € - Coût réduit : 60 € -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis

Avoir au moins 18 ans.
Posséder le certificat de qualification Commis de cuisine

administratifs

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Il n’y a pas d’inscription actuellement.

Organisme

EAFC - Etablissement d'enseignement pour adulte et de formation continue - Uccle
Rue Gatti de Gamond 95
1180 Uccle
Tél: 02 332 11 66
http://www.eafc-uccle.be

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

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