# Restaurateur (15 à 25 ans)

RÉF | 3014

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

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

- Découvrir la vie professionnelle;
- Assurer la gestion des marchandises;
- Effectuer la mise en place;
- Exécuter un mets selon la mise en place;
- Assurer l'entretien de base des locaux, du matériel et des produits en cuisine;
- Assurer le service en salle;
- Assurer le contact avec le client;
- Assurer l'entretien de base des locaux, du matériel et des produits en salle.

### Programme

**Connaissances générales :**

Communication; Droit; Economie; Mathématiques.

**Connaissances professionnelles :**

***1ère année :***
Bonnes pratiques d'hygiène; Cuisine 1er commis; Cuisine chef de partie froide; Service menu simple; Langue service simple.

***2ème année :***
Servir de manière semi-complexe boissons et mets + cours de langue; Réaliser des entremets sucrés et desserts; Réaliser des plats à base de viandes et de poissons par expansion et mixte; Réaliser des entrées (avec sauce).

***3ème année :***
Compétences administratives (travail écrit); Servir de manière complexe boissons et mets + cours de langue; Réaliser des gelées, pâtés, terrines et mousses; Réaliser des plats à base de viandes et poissons (+sauces) par concentration.

Pour plus d'informations, visitez le site de l'organisme.

**Pratique en entreprise :**

Formation en alternance via un **contrat d'alternance :**
- formation théorique au centre de formation;
- formation pratique en entreprise.
Vous devrez donc trouver un patron-formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance.
Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire indispensable à la conclusion du contrat d'alternance. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil **(voir les permanences des délégués à la tutelle)**.

Le contrat d'alternance répond à l'obligation scolaire et peut être conclu à tout moment de l'année.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et peut aboutir à l'engagement de l'apprenti au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Vous souhaitez en savoir plus sur l'alternance ? Consultez ALT+

**Certification(s) visée(s)**

Certificat d'apprentissage "Chef/Cheffe de partie chaude et froide et Garçon/Serveuse de restaurant" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

**Type de formation**

Alternance PME

## ORGANISATION

**Durée**

3 année(s)

**Horaire**

En journée 12 heures par semaine en 1ère année; 8 heures en 2ème et 3 ème année.

**Début**

Septembre

**Coût**

70 € frais administratifs & fournitures - Coût réduit : Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois sur présentation du formulaire A15 de moins de 2 mois -

## CONDITION D'ADMISSION

## Prérequis administratifs

Avoir entre 15 et 25 ans.
Vous devez :

- **avoir atteint l'âge de 15 ans.** Sachant que le contrat d'alternance doit se terminer au plus tard l'année de vos 26 ans, l'accès après 23 ans devra être conditionné à l'établissement du plan de formation.
- **avoir fréquenté au moins deux années dans le premier degré de l'enseignement secondaire.**

  Dans certains cas spécifiques, en fonction de votre parcours scolaire et de vos compétences, vous devrez suivre un programme de cours préparatoires préalable à votre formation en entreprise.

  **Vous ne répondez pas à ces conditions ? Vous avez des questions ?**
  Nous vous recommandons de prendre contact avec un délégué à la tutelle du SFPME.

  Les ressortissants étrangers hors union européenne de plus de 18 ans doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

# EN PRATIQUE

## Pour s'informer et postuler

Les inscriptions sont ouvertes toute l'année. Consultez les modalités d'inscription sur le site de l'organisme.

## Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux contrats d'alternance, il s'assurera que vous êtes dans les conditions d'admission. Il établira avec vous un plan de formation (durée et choix du métier). Consultez les permanences des délégués à la tutelle.

**Efp - Sfpme : Apprentissage**
Rue de Stalle 292b

## Organisme

1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
http://www.efp-bxl.be



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