Première cheffe de rang - Premier chef de rang

RÉF | 7538

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 et organiser le service;
- Vérifier le nettoyage et la remise en ordre;
- Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues.

Programme

- **Cours** :

  Service menu élaboré – démonstration ; Langue service élaboré ; Conseil vins et accords mets – démonstration ; Contrôle déroulement service – démonstration ; Service menu simple – théorie ; Service menu simple – démonstration ; Langue service simple ; Service menu élaboré – théorie ; Langue spécifique HoReCa ; Conseil vins et accords mets – théorie ; Contrôle déroulement service – théorie ; Coordination et encadrement ; Evaluation théorique : coordination du travail en salle.

- **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).

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 seront suivis dans un Centre IFAPME.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de formation de coordination et d'encadrement et une reconnaissance sectorielle HoReCa Formation Wallonie.

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

1 ans + 1 année préparatoire éventuelle

Horaire

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

Début

Septembre

Coût

130 euros - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre agé de 18 ans au 31/12 **ET** être porteur du CESI ou du CESDD 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.

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