

Restaurateur

Envie de créer de belles et de bonnes assiettes ?



Apprentissage jeune

Tu as entre 15 et 23 ans ?

Tu cherches à te former tout en travaillant ?

L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

La formation de restaurateur est complète pour l'année académique 2023-2024.

Si vous souhaitez suivre cette formation cette année, nous vous invitons à vous renseigner auprès de [l'Ifapme](#). Vous aurez toujours la possibilité d'effectuer votre stage à Bruxelles. Vous souhaitez discuter de votre orientation ? Nous vous invitons à [contacter un délégué à la tutelle](#).

Pour connaître les prochaines dates d'inscriptions à l'efp pour l'année 2024-2025, rendez-vous lors de notre Journée Portes Ouvertes le 21 avril 2024.

Fin gourmet, curieux et infatigable, tu participes à la création des menus et à la gestion de la salle.

En cuisine, sous la responsabilité d'un patron, tu prépares des plats, des entrées ou des desserts. Pour cela, tu sélectionnes les produits : viandes, volailles, fruits de mer, poissons, légumes et fruits. Tu maîtrises toutes les techniques de mise en place (fonds, sauces...) et de préparation d'un plat (cuisson, dressage, envoi...).

En salle, tu prépares les tables, vérifies la propreté des nappes et dresses le couvert en début de chaque service. Tu accueilles les clients et assures le service des plats. Tu formes un réel binôme avec le chef afin de pouvoir décrire chaque assiette au client.

Journée type

En cuisine, tu détermines les quantités à acheter et vérifies la qualité des produits. Une fois réceptionnés, tu prépares les ingrédients : éplucher les légumes, découper les viandes, vider les volailles et les poissons... Tu élabores ensuite les plats, les sauces, les accompagnements et surveilles les différentes cuissons. Enfin, tu prépares les assiettes et les dresses avec créativité et bon goût. A chaque étape, tu veilles au respect des règles d'hygiène et de sécurité de la chaîne du froid.

En salle, tu accueilles et installes les clients, leur proposes un apéritif et leur présentes la carte. Tu es également capable de décrire les plats et de conseiller le vin le plus adapté à leur choix. Tu prends ensuite la commande et la transmets en cuisine. En fonction de la taille de l'établissement, tu devras servir les fromages, les vins, les thés et les cafés. En fin de repas, tu gères la facturation et l'encaissement. Avant la fermeture, tu débarasses les tables, nettoies, entretiens et ranges le matériel, les équipements et les locaux.

Débouchés

Au bout de trois ans de formation, tu peux choisir de :

- Travailler en salle ou en cuisine dans un restaurant ou d'autres services de l'Horeca
- Continuer ta formation pour ouvrir ton propre restaurant
- Te perfectionner dans une technique propre à la restauration

Qualités

Quelles qualités dois-tu posséder pour être restaurateur ?

Tu dois être résistant au rythme de travail soutenu et au stress. Etre à l'écoute et respectueux des règles d'hygiène.

Quelles qualité vas-tu développer pendant ta formation ?

Tu vas développer ta réactivité, ton sens de l'organisation et de la créativité.

Détails sur la formation:

Horaire:

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- 1^{ère} année : mercredi (9h00 à 16h40)
- 2^{ème} année : vendredi (9h00 à 16h40)
- 3^{ème} année : vendredi (9h00 à 16h40)

Horaire:

Programme

Cours professionnels

1^{ère} apprentissage (190h)

- Bonnes pratiques d'hygiène (30h)
- Cuisine 1^{er} commis (60h)
- Cuisine chef de partie froide (30h)
- Service menu simple (50h)
- Langue service simple (20h)

2^{ème} apprentissage (164h)

- Service menu élaboré (28h)
- Cuisine 1^{er} commis (56h)
- Cuisine chef partie froide (30h)
- Service menu simple (22h)
- Langue service élaboré (28h)

3^{ème} apprentissage (174h)

- Cuisine chef de partie froide (12)
- Cuisine chef de partie chaude (86)
- Langue service élaboré (28)
- Service menu élaboré (48)

Cours généraux (3 ans - 436 heures)

Commerce, communication, droit, mathématiques.

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous te proposons de te former dans ce métier en concluant un contrat d'alternance avec une entreprise (3 ou 4 jours/semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (1 ou 2 jours/semaine).

Cette formation répond à l'obligation scolaire et peut être commencée 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.

Pratique en entreprise

Avec l'aide du délégué à la tutelle, tu dois trouver une entreprise où effectuer ta formation pratique qui accepte de t'engager sous contrat d'alternance.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion du contrat d'alternance. Il est présent pour t'orienter, t'aider dans tes recherches d'entreprise où te former, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de ta formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenti obtient un certificat d'apprentissage "Chef/Cheffe de partie chaude et froide et Garçon/Serveuse de restaurant" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles qui permet, entre autres, d'accéder à la formation de chef d'entreprise. Ce titre donne l'accès à la profession (volet professionnel) pour les métiers protégés.

DETAILS SUR LA FORMATION

Certificat d'apprentissage restaurateur

Prix: 70 euros par an

Durée: 3 ans

Pratique en entreprise obligatoire

Plus d'informations : 0800 85 210 -
info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour démarrer la formation, tu dois avoir :

- soit 15 ans accomplis et avoir fréquenté au moins 2 années dans le 1er degré de l'enseignement secondaire
- soit entre 16 ans au 31/12 de l'année en cours et 23 ans