

Restaurateur | Restauratrice (jeune)

Un métier pour les passionnés de gastronomie



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.

Passionné de gastronomie, tu élabores des plats, entrées et desserts en maîtrisant les techniques de préparation, de cuisson et de dressage. Ton savoir-faire contribue au plaisir des clients et à la réputation de l'établissement. Tu exécutes tes tâches sous la supervision du chef de cuisine ou de salle.

La formation de restaurateur combine deux volets indissociables du métier : la cuisine et la salle.

En cuisine, tu prépares les plats, réalise les sauces et surveille les cuissons tout en respectant les normes d'hygiène. Tu dresses chaque assiette avec élégance et précision.

En salle, tu accueilles les clients, présente la carte et conseille les accords mets-vins. Tu prends les commandes, assure le service et veille au bon déroulement du repas.

Que ce soit en salle ou en cuisine, tu participes au rangement et au nettoyage. Tu respectes les normes d'hygiène.

Le travail en restaurant implique des horaires décalés (travail le soir, en week-end) et demande d'être debout durant de longues heures. Tu apprendras également à travailler en équipe, sous la supervision du chef de cuisine ou du maître d'hôtel.



Visite de l'atelier

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

Un métier pour moi ?

Le métier de restaurateur a des chances de te convenir si :

- Tu aimes la cuisine
- Tu aimes travailler en équipe
- Tu es précis et respectueux des règles
- Tu es résistant au stress et capable de t'adapter aux exigences des clients

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) + 8 heures de cours généraux par semaine
- 2^{ème} année : vendredi (9h00 à 16h40) + 4 heures de cours généraux par semaine
- 3^{ème} année : vendredi (9h00 à 16h40) + 4 heures de cours généraux par semaine

Programme:

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 référent stage, tu dois trouver une entreprise où effectuer ta formation pratique qui accepte de t'engager sous contrat d'alternance.

Le référent stage 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

Métier qui recrute

Certificat d'apprentissage restaurateur

Prix: 70 euros par an

Durée: 3 ans

Pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

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