



Garçon de restaurant (sfpm)

DETAILS SUR LA FORMATION

Certificat d'acquis d'apprentissage en formation (CECAF) et une reconnaissance sectorielle HoReCa Formation Wallonie.

Durée: 1 an

stage conseille

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Est admise à la formation de Chef d'entreprise, la personne qui a satisfait à l'obligation scolaire (avoir 18 ans au 31/12 de l'année d'inscription) et qui répond à l'une des conditions ci-après:

- être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique;
- être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes;
- être titulaire du certificat de réussite de l'enseignement secondaire du troisième degré de l'enseignement professionnel;
- avoir réussi 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.

Formation en chef d'entreprise

Description

Le garçon de restaurant note et organise les réservations.

Il assure la mise en place de la salle et des annexes.

Il accueille les clients et les conseille dans le choix des mets et des boissons.

Il prend les commandes et les transmet au personnel de buffet et/ou de cuisine.

Il présente et effectue le service des mets et des boissons.

Il établit les notes et encaisse les additions.

Le garçon de restaurant dépend du premier chef de rang et/ou du maître d'hôtel et/ou du responsable de salle.

Débouchés

L'emploi de garçon de restaurant s'exerce :

généralement au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, à thème, événementiels,...), ou d'hôtels, d'hébergements,...
au sein de restaurants mobiles (bateau de croisière, train,...).

Qualités

Etre capable de travailler debout, avec de fréquentes allées et venues
Accepter d'être soumis à des périodes d'activité soutenue "coup de feu"
Avoir le sens de la clientèle et du service
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
Accepter de travailler à horaire fixe ou variable, coupé ou direct

Détails sur la formation

Organisation de la formation :

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 30 heures semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8heures semaine).

Organisation

Durée : 1 année.

Horaire : les cours sont organisés en soirée et/ou le samedi, mais dans certain cas des cours peuvent être donnés en journée.

Début : septembre.

Date limite des inscriptions : 31/10

En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une convention de stage avec un patron-formateur, supervisée par un délégué à la tutelle qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise

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. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil. 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.

Attention : L'apprenant sera occupé dans une entreprise à Bruxelles, mais les cours de connaissances professionnelles seront suivis dans un Centre IFAPME. Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, consultez la fiche formation de l'IFAPME. Les cours de gestion pourront être suivi à

Bruxelles.

Programme de cours :

Cours professionnels :

Année préparatoire :

UAA : Service d'un menu simple (44h)

Langue service simple (20h)

UAA : Service d'un menu élaboré (44h)

Langue service élaboré (20h)

A terme, je serai capable de... :

Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes

Accueillir les clients

Effectuer le service

Nettoyer et remettre en ordre

Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues