Gestionnaire - Responsable d'équipe en restauration rapide

Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Les cours pratiques et théoriques pour cette formation sont dispensés en Wallonie, dans un centre Ifapme. La pratique en entreprise peut, par contre, avoir lieu à Bruxelles. Pour signer une convention de stage ou un contrat d'alternance à Bruxelles, contactez un référent du sfpme.

Les cours pratiques et théoriques pour cette formation sont dispensés en Wallonie, dans un centre Ifapme.

La pratique en entreprise peut, par contre, avoir lieu à Bruxelles. Pour signer une convention de stage ou

un contrat d'alternance à Bruxelles, contactez un référent du sfpme.

Détails sur la formation:

Programme:

1ère Chef d'entreprise :

Gestion opérationnelle d'un fast-food : 72h
Gestion d'équipe : 16h
Service vente et développement durable : 16h
Sécurité alimentaire : 16h
Gestion d'un fast-food : 120h
Suivi d'un projet d'entreprise : 16h

Organisation

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

Pratique en entreprise

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.

Certification

A terme, je serai capable de... :

Préparer et servir des boissons softs
Préparer et servir les mets sucrés
Préparer et servir des boissons fermentées
Préparer et servir les mets salés
Préparer et servir les alcools spiritueux
Gérer la sécurité alimentaire
Entreprendre la création d'une nouvelle taverne-brasserie / reprendre une taverne-brasserie

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme Chef d'entreprise et certificat de gestion

Durée: 1 an

Pratique en entreprise conseillée pour chaque année de formation

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 et avoir obtenu le certificat de qualification;
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.