

Gestionnaire de friterie (sfpme)



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.

Description

Le gestionnaire de friterie gère son commerce et ses commandes. Il connaît bien ses produits et sait comment les présenter aux clients de manière optimale. Il possède également le sens du commerce. Dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et d'autocontrôle, il utilise essentiellement une huile ou une graisse de cuisson avant d'assembler et de servir ces produits au comptoir de sa friterie.

Débouchés

Le gestionnaire de friterie travaille dans une friterie ou dirige sa propre friterie.

Qualités

Connaître les produits disponibles dans la friterie
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
Avoir le sens de la présentation, du commerce et de la clientèle

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 suivis à Bruxelles.

Programme de cours :

Cours professionnels :

1ère Chef d'entreprise

Techniques et produits en friterie (26h)

Suivi du projet d'entreprise (16h)

Sécurité alimentaire (16h)

Service des commandes en friterie (20h)

Gestion opérationnelle d'une friterie (24h)

Gestion de l'équipe (8h)

Développement durable (10h)

A terme, je serai capable de... :

Réaliser et assembler les produits finis : distinction des différents produits en friterie, maîtrise des cuissons de chaque produit, maîtrise de la préparation des pommes de terre, contrôle de la qualité de la graisse ou de l'huile utilisée pour la cuisson

Gérer les commandes des clients : accueil du client, prise de la commande, service, encaissement

Gérer la sécurité alimentaire : respect de ses obligations vis-à-vis de l'A.F.S.C.A.

Assurer des relations commerciales ; calcul des prix de revient et de vente, négociation avec les fournisseurs, promotion de son activité

Gérer le personnel : communication avec le personnel, organisation du travail en fonction du personnel et de ses compétences, transmission des différentes tâches, prévention et protection des travailleurs sur leur lieu de travail

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme Chef d'entreprise et certificat de gestion

Durée: 1 an

stage conseillé

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.