



# Restaurateur

## DETAILS SUR LA FORMATION

**Diplôme chef d'entreprise restaurateur et certificat de gestion**

**Prix: 325 euros par an**

**Durée: 3 ans**

**Pratique en entreprise obligatoire**

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

## CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accompli au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes :

- 4<sup>ème</sup> année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
- 6<sup>ème</sup> année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
- Certificat d'apprentissage
- Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)

## Formation en chef d'entreprise

## Description

### Envie de créer de belles et de bonnes assiettes ?

Fin gourmet, curieux et infatigable, vous préparez des plats, des entrées ou des desserts et élaborez des menus. C'est de votre créativité et de votre talent que dépendent le plaisir gustatif des clients et la renommée d'un restaurant.

En cuisine, vous préparez des plats, des entrées ou des desserts. Pour cela, vous sélectionnez les produits : viandes, volailles, fruits de mer, poissons, légumes et fruits. Vous maîtrisez toutes les techniques de mise en place (fonds, sauces...) et de préparation d'un plat (cuisson, dressage, envoi).

En salle, vous préparez les tables, vérifiez la propreté des nappes et dressez le couvert en début de

chaque service. Vous accueillez les clients et assurez le service des plats. Vous formez un réel binôme avec le chef afin de pouvoir décrire chaque assiette au client.

Tout au long de votre formation, une place importante est laissée à l'initiative individuelle, à l'imagination et à l'innovation afin de valoriser la créativité et la personnalisation du travail.

## Journée type

En cuisine, vous déterminez les quantités à acheter et vérifiez la qualité des produits. Une fois réceptionnés, vous préparez les ingrédients : éplucher les légumes, découper les viandes, vider les volailles et les poissons... Vous élaborez ensuite les plats, les sauces, les accompagnements et surveillez les différentes cuissons. Enfin, vous préparez les assiettes et les dressez avec créativité et bon goût. A chaque étape, vous veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité de la chaîne du froid.

En salle, vous accueillez et installez les clients, leur proposez un apéritif et leur présentez la carte. Vous êtes également capable de décrire les plats et de conseiller le vin le plus adapté à leur choix. Vous prenez ensuite la commande et la transmettez en cuisine. En fonction de la taille de l'établissement, vous devrez servir les fromages, les vins, les thés et les cafés. En fin de repas, vous gérez la facturation et l'encaissement. Avant la fermeture, vous débarrassez les tables, nettoyez et rangez le matériel, les équipements et les locaux.

## Débouchés

**Au bout de trois ans de formation, vous pouvez choisir de :**

- Ouvrir votre propre restaurant
- Travailler en salle ou en cuisine dans un restaurant ou d'autres services de l'Horeca
- Vous perfectionner dans une technique propre à la restauration

## Qualités

**Quelles qualité devez-vous posséder pour être restaurateur ?**

Vous devez être résistant, à l'écoute et respectueux des règles d'hygiène.

**Quelles qualité développez-vous pendant votre formation ?**

Vous allez développer votre sens des responsabilités et de la créativité et vous aurez acquis des

compétences en gestion.

## Détails sur la formation

### Horaire

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

- Plusieurs horaires sont proposés en 1<sup>ère</sup> année :
  - A : lundi (8h30 à 16h10) et jeudi (8h30 à 12h10) + 10 jeudis (Néerlandais) - début des cours le 14/09/2020
  - B : mercredi (8h30 à 16h10) et jeudi (12h30 à 16h10) + 10 jeudis (Néerlandais) - début des cours le 16/09/2020
- 2<sup>ème</sup> année : jeudi (14h00 à 21h30) à raison d'environ 1 semaine sur 2 - début des cours le 17/09/2020
- 3<sup>ème</sup> année : mardi (14h00 à 21h30) - début des cours le 15/09/2020

Le choix du créneau horaire se fait au moment de l'inscription sous réserve de disponibilité.

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires au programme de 2<sup>ème</sup> et de 3<sup>ème</sup> année.

### Programme

#### **Cours professionnels**

##### **1<sup>ère</sup> chef d'entreprise (300h)**

- Cuisine menu simple (74h)
- Cuisine menu élaboré (76h)
- Service menu simple (36h)
- Langue simple (20h)
- Service menu élaboré (74h)
- Langue élaboré (20h)

##### **2<sup>ème</sup> chef d'entreprise (142h)**

- Cuisine carte complexe (40h)
- Cuisine gestion administrative (38h)
- Coordination et encadrement (24h)
- Accord mets et vins (28h)
- Langue (12h)

##### **3<sup>ème</sup> chef d'entreprise (162h)**

- Cuisine carte complexe (40h)
- Langue service horeca (12h)
- Conseil vins et accords mets (46h)
- Contrôle déroulement service (28h)
- Gestion spécifique (36h)

### **Cours de gestion (160h réparties sur les 2 dernières années)**

- Esprit d'entreprendre
- Création d'entreprise
- Législation
- Stratégie commerciale
- Gestion commerciale
- Comptabilité
- Fiscalité
- Plan financier

### **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 (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

### **Pratique en entreprise**

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- En concluant une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice
- En étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez
- En bénéficiant d'un stage non rémunéré d'un nombre d'heures de pratique minimum obligatoire si vous êtes dans l'impossibilité de répondre à l'une des deux situations reprises ci-dessus.

Vous pouvez être dispensés de cette obligation d'occupation dans la profession si vous êtes :

- Titulaire d'un certificat d'apprentissage dans la profession,
- Titulaire d'un diplôme technique ou professionnel dans la profession,
- Occupé ou ayant été occupé dans la profession 2 années à temps plein sur les 6 dernières années.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

### **Certification**

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.