Restaurateur | Restauratrice (adulte)

Un métier pour les passionnés de gastronomie



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.

Passionné de gastronomie, vous élaborez des plats, entrées et desserts en maîtrisant les techniques de préparation, de cuisson et de dressage. Votre savoir-faire contribue au plaisir des clients et à la réputation de l'établissement.

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

En cuisine, vous préparez les plats, réalisez les sauces et surveillez les cuissons tout en respectant les normes d'hygiène. Vous dressez chaque assiette avec élégance et précision.

En salle, vous accueillez les clients, présentez la carte et conseillez les accords mets-vins. Vous prenez les commandes, assurez le service et veillez au bon déroulement du repas.

Que ce soit en salle ou en cuisine, vous participez au rangement et au nettoyage. Vous respectez les normes d'hygiène.

En tant que restaurateur, vous assurez l'approvisionnement de vos stocks, tout en veillant à la rentabilité de votre carte. Des cours de gestion sont inclus dans la formation afin de vous donner de bonnes bases si vous souhaitez ouvrir votre propre établissement.

Tout au long de votre formation, vous apprendrez les bases de la cuisine salée et sucrée, pour progressivement développer vos propres compétences et votre créativité en cuisine.

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



Débouchés

Au bout de trois ans de formation, vous pourrez ouvrir votre propre restaurant. Vous pourrez également travailler en cuisine ou en salle ou dans un restaurant, hôtel ou café.

Un métier pour moi ?

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

- Vous aimez la cuisine
- Vous aimez travailler en équipe
- Vous êtes précis et respectueux des règles
- Vous êtes résistant au stress et vous êtes capable de vous 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.

Plusieurs horaires sont proposés:

- 1ère année :
  - Groupe A : Lundi (8h30 à 16h10) et 10 mardis (9h00 à 12h30)
  - Groupe B : Mercredi (8h30 à 16h10) et 10 mardis (9h00 à 12h30)
- 2ème année :
  - Groupe A : Jeudi (14h00 à 21h30)
  - Groupe B : Jeudi (14h00 à 21h30)
- 3ème année
  - Mardi (14h00 à 21h30)

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 par semaine au programme de 2ème et de 3ème année.

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

Pour toute information concernant votre formation :

Téléphone : 0800 85 210
Email : info@efp.be

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

D'autres modalités d'accès à la pratique professionnelle peuvent toutefois être admises, sous conditions définies, notamment pour les personnes sous contrat de travail, et ce afin de garantir l'acquisition du volume minimal de pratique professionnelle requis.

Le référent 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 "Restaurateur / Restauratrice" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion.

DETAILS SUR LA FORMATION

Métier qui recrute

Diplôme chef d'entreprise restaurateur et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle et matériel +/- 350€

Durée: 3 ans

Stage: Stage pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis 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:
• 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certificat d'apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)