Restaurateur | Restauratrice

Envie de créer de belles et de bonnes assiettes ?

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.

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 maitrisez 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 chaine 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 qualités devez-vous posséder pour être restaurateur ?

Vous devez être résistant (au rythme de travail soutenu et au stress), à l'écoute et respectueux des règles d'hygiène.

Quelles qualités 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:

- 1ère année :
  - Groupe A : Lundi 8h30 - 16h10
  - Groupe B : Mercredi 8h30 - 16h10
- 2ème année :
  - Groupe A : Jeudi 14h00 - 21h30
  - Groupe B : Jeudi 14h00 - 21h30
- 3ème année
  - Groupe A : Mardi14h00 - 21h30
  - Groupe B : Mardi14h00 - 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 au programme de 2ème et de 3ème année.

Programme:

Cours professionnels

1ère 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)

2ème chef d'entreprise (142h)

- Cuisine carte complexe (40h)
- Cuisine gestion administrative (38h)
- Coordination et encadrement (24h)
- Conseil vin et accord mets (28h)
- Langue service Horeca (12h)

3ème chef d'entreprise (190h)

- Cuisine carte complexe (48h)
- Langue service horeca (12h)
- Conseil vins et accords mets (46h)
- Contrôle déroulement service (28h)
- Développement durable/économie circulaire et produits bio (16h)
- Gestion spécifique (24h)
- Suivi du projet d'entreprise (16h)

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

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.

Le référent stage 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. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme chef d'entreprise restaurateur et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle de cuisine +/- 170€ Tenue professionnelle de salle +/- 200€ Matériel +/- 175€ Livre de référence +/- 30€

Durée: 3 ans

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)