Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets et réceptions (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

3 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Cordon bleu en cuisine, vous avez aussi un sens du spectacle et de l'événementiel ? Vous êtes capable de retranscrire les envies de vos hôtes et clients dans l'assiette afin de sublimer leurs événements ? Alors pourquoi ne pas devenir Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets et de réceptions grâce à cette formation ?

La formation de Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets et réceptions associe les compétences de différents métiers de l'Horeca :

- du cuisinier : assurer toutes les préparations en cuisine, assurer les commandes et le rangement des marchandises
- du premier chef de rang : assister le maître d'hôtel, assurer la mise en place, superviser les activités

du restaurateur : perfectionner les techniques du cuisinier et du service en salle, fournir des prestations diversifiées reprenant l'ensemble de la production jusqu'au service final

traiteur organisateur de banquet et de réception : perfectionner toutes les techniques de l'évènementiel, assurer les nombreuses tâches liées à la gestion de l'activité.

Alors si les grandes tablées et le décorum d'un événement ne vous font pas peur, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation afin de vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 664h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.

Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

164 heures en 3ème année

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Métier en pénurie » : la demande de main d'œuvre est supérieure au nombre de candidats, vous aurez donc de nombreuses possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent notamment profiter

d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation pour adultes,

ainsi que d'un assouplissement de certaines obligations *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#droit-assouplissement-allocation-insertion)* liées au statut de demandeur d'emploi/chômeur.

Débouché(s) métier(s)

Traiteur indépendant / Traiteuse indépendante dans l'événementiel

Travail en cuisine, en salle, à l'intérieur ou à l'extérieur

Exercer dans tout types de services HoReCa

Point(s) fort(s)

Métier en pénurie (nombreux emplois + prime et assouplissement pour demandeurs d'emploi)Travail en autonomie ou en équipe Contact client

Sur le terrain Créativité

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté françaiseCertificat de connaissances de base en gestion

Aptitudes

Le Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets et réceptions perfectionne toutes les techniques de l'événementiel afin d'élaborer et de servir des mets créatifs, éventuellement en association avec divers services. Une place importante est laissée à l'initiative individuelle, à l'imagination et à l'innovation permettant une personnalisation du travail.

Programme

1ère année :

A96/05 Cuisine menu simple (74h)

A96/05 Cuisine menu élaboré (76h)

A96/05 Service menu simple (36h)

A96/05 Langue service simple (20h)

A96/05 Service menu élaboré (74h)

A96/05 Langue service élaboré (20h)

2ème année :

A96/06 Cuisine carte complexe (88h)

A96/06 Cuisine gestion administrative (38h)

A96/06 Coordination et encadrement (24h)

A96/06 Langue service HoReCa (24h)

A96/06 Conseil vins et accord mets (74h)

A96/06 Contrôle déroulement service (28h)

3ème année :

A98/07 Langue service HoReCa (24h)

A98/07 Conseil vins et accord mets (74h)

A98/07 Contrôle déroulement service (28h)

A98/7 Cuisine menu simple (74h)

A98/7 Cuisine menu Elaboré (76h)

A98/7 Service menu simple élaboré (74h)

A98/7 Langue service simple (20h)

A98/7 Langue service élaboré (20h)

A98/7 Cuisine Carte complexe (88h)

A98/7 Cuisine gestion administrative (38h)

A98/7 Coordination et encadrement (24h)

A98/7 Langue service Horeca (24h)

A98/7 Conseil Vins et accords mets (74h)

A98/7 Contrôle déroulement service (28h)

A98/07 Préparation banquet théorie : cuisine, salle et réception - évènement (& coaching Travail fin de formation) (86h)

A98/07 Organisation banquet cuisine (24h)

A98/07 Organisation banquet salle (20h)

A98/07 Gestion spécifique (24h)

A98/07Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)

A98/07 Suivi du projet technique "restaurateur" (16h)

A98/07 Evaluation théorique de l'UAA 4 C (8h)

A98/07 Evaluation pratique 1C, 2 C, 3 C Cuisine (26h)

A98/7 Evaluation pratique 1S, 2 S, 3 S salle (21h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 octobre.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire à certaines formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-60-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Tournai

rue Paul Pastur 2B 7500 Tournai

069 89 11 11

Accueil Centre :

Du lundi au vendredi : de 8h15 à 12h et de 13h15 à 18h30

Le samedi : de 9h à 11h

Horaires adaptés en été :

Centre fermé du 17/07 au 18/08 inclus

Non disponible

foclam@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.