



Restaurateur (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



Vous avez toujours rêvé d'ouvrir votre propre restaurant ?! D'être le chef ou la cheffe en cuisine, mais aussi d'assurer le service et les autres aspects de votre établissement culinaire ?! Grâce à cette formation servie sur un plateau d'argent, vous apprendrez la recette de la réussite tant en cuisine qu'en salle.

Le Restaurateur et la Restauratrice préparent et cuisent les aliments en vue de réaliser des mets. Grâce à cette formation, ils apprennent à élaborer des menus et superviser le personnel de cuisine. Ils veillent au respect des règles de sécurité et d'hygiène afin d'offrir des mets qui sauront satisfaire la clientèle dans un restaurant.

Au cours de cette formation de Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Restaurateur :

Entreprendre en lien avec le système alimentaire durable : le Restaurateur fait appliquer les règles de déontologie, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de protection de l'environnement. Il communique de manière professionnelle sur le bio et sur le durable. Il développe un projet d'entrepreneuriat en lien avec le système alimentaire durable et/ou bio et/ou l'économie circulaire.

Reprendre ou créer un restaurant (commerce HoReCa) : vous apprenez à évaluer vos qualités entrepreneuriales, à analyser le marché et l'environnement commercial. Vous listez les charges financières liées à la création/reprise d'un restaurant/commerce HoReCa. Le restaurateur détermine les contraintes réglementaires et les démarches administratives préalables à l'exercice de l'activité envisagée. Il choisit la forme juridique et le statut les plus adaptés. Il compare les implications des régimes matrimoniaux et du régime fiscal. Il identifie les différents types de contrats commerciaux. Il effectue les démarches nécessaires à l'ouverture de l'activité. Il souscrit les contrats d'assurance. Il choisit une stratégie commerciale et collecte les informations utiles à l'élaboration d'un plan financier. Il détermine les sources de financement.

Gérer l'organisation du commerce : Le restaurateur recrute du personnel, choisit un contrat de travail. Il crée un espace de vente. Il gère les opérations de commande avec les fournisseurs. Il fait appliquer les règles de déontologie, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de protection de l'environnement.

Respecter les normes d'hygiènes du secteur : vous apprenez à respecter toutes les normes d'hygiène décidée par l'AFSCA. Vous vous formez aux différentes procédures de vérification de la qualité et du matériel tels que les frigos, les ustensiles et autres machines. Vous apprenez à appliquer les différentes règles de sécurité alimentaire.

Alors si vous souhaitez apprendre à cuisiner vos clients aux petits oignons, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui propose 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-alternance>) : ± 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)

Restaurateur indépendant / Restauratrice indépendante

Cuisinier / Cuisinière dans un restaurant

Employé / Employée dans un établissement de restauration

Débouché(s) future(s) formation(s)

Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/restaurateur-traiteur-organisateur-de-banquets-et-receptions>)

Food Concept Manager (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/food-concept-manager-hfx>)

Point(s) fort(s)

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

Créativité Sur le terrain

Finalité

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

Aptitudes

Il doit être capable de déterminer les quantités à acheter, vérifier la qualité des produits et en négocier le montant. Il doit préparer les plats apparaissant dans le menu et savoir réaliser diverses tâches nécessaires à l'élaboration d'un plat, par exemple: émincer, éplucher les légumes, vider et flamber les volailles, préparer la viande, cuire les mets, faire mijoter les sauces,... Il doit savoir celle qu'il peut préparer à l'avance et celle qu'il doit préparer au moment du service. Il doit savoir présenter ses plats, remettre de l'ordre dans sa cuisine lorsqu'il a terminé ses préparations et nettoyer ses ustensiles, respecter des normes d'hygiènes.

Au niveau de la salle, il doit être capable d'assurer plusieurs tâches : mettre en place la salle de restaurant et les locaux annexes, accueillir et installer le client, présenter la carte et conseiller le client, assurer le service de mets et de vins, effectuer la facturation des opérations de caisse,...

La pratique du métier nécessite un respect constant des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme

1ère année :

A96/4 Cuisine Menu Simple (74h)

A96/4 Cuisine Menu Elaboré (76h)

A96/4 Langue service simple (20h)

A96/4 Service menu simple (36h)

A96/4 Service menu élaboré (74h)

A96/4 Langue service élaboré (20h)

2ème année :

A96/5 Cuisine Carte Complexe (80h)

A96/5 Contrôle déroulement service (28h)

A96/5 Conseil vins et accord mets (74h)

A96/5 Cuisine Gestion Administrative (46h)

A96/5 Coordination et encadrement (24h)

A96/5 Langue service HoReCa (24h)

3ème année :

A96/6 Produits Bio, environnement durable et économie circulaire (28h)

A96/6 Suivi du projet technique "restaurateur" (examen B) (24h)

A96/6 Gestion spécifique (24h)



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 jusqu'au 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.



Villers-le-Bouillet

Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

085 / 27 13 40

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 20h

Le vendredi : de 8h30 à 12h30

Apprentissage

app.villers@centreifapme.be

Formation de chef d'entreprise

fce.villers@centreifapme.be

Formation continue

formation.continue.villers@centreifapme.be

085 / 27 13 49

villers@centreifapme.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.