



Gestionnaire de friterie (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non



La légende raconte que les frites chantent quand elles sont bien cuites... Alors si vous entendez ce fameux chant et que vous avez la patate, pourquoi ne pas vous lancer ? Grâce à cette formation, vous aurez toutes les cartes pour ouvrir votre propre friterie !

Le Gestionnaire et la Gestionnaire de friterie gèrent leur snack au quotidien. Ils apprennent à **gérer les commandes des clients, le service**, mais aussi **l'approvisionnement en produits alimentaires, la gestion du personnel et les règles d'hygiène** à mettre en place dans un snack. Frites, hamburgers, mitraillettes, dürüms, fricadelles et autres produits que l'on adore, n'ont aucun secret pour eux.

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

Réaliser et assembler les produits finis : le Gestionnaire de friterie différencie les produits en friterie, il maîtrise les cuissons des différents produits, la préparation des pommes de terre et contrôle la qualité d'une graisse ou d'une huile.

Gérer les commandes des clients : le Gestionnaire de friterie accueille le client, prend et sert les commandes, encaisse et prend congé.

S'intégrer dans la vie professionnelle : le Gestionnaire de friterie participe à la vie associative, prend en charge sa formation continue, respecte l'éthique et la déontologie et cherche l'information utile à la création de son entreprise.

Gérer la sécurité alimentaire : le Gestionnaire de friterie remplit les obligations vis-à-vis de l'AFSCA. Il fait respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la législation en matière d'autocontrôle.

Gérer une équipe : le Gestionnaire de friterie répartit les tâches et encadre les collaborateurs. Il donne des instructions opérationnelles conformément aux procédures, objectifs et méthodes de travail. Il forme les nouveaux collaborateurs, contrôle, évalue et corrige les activités de l'équipe. Le gestionnaire de friterie gère les problèmes et conflits avec les collaborateurs et s'occupe du volet administratif.

Assurer des relations commerciales : le Gestionnaire de friterie calcule les prix de revient et les prix de vente. Il négocie avec des fournisseurs. Il assure la promotion de son activité.

Gérer et garantir les règles d'environnement : le Gestionnaire de friterie limite les impacts environnementaux liés à l'activité professionnelle, récolte et enlève les déchets. Il collabore à l'intégration de l'entreprise dans son environnement.

Alors si vous souhaitez devenir le Roi ou la Reine de la frite, n'hésitez plus, mettez la sauce et rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation pour vous y inscrire !

La pratique en entreprise est recommandée dans cette formation 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 ; rémunérés.

Cette formation de Gestionnaire de Friterie ne vous donne pas accès à la profession de restaurateur - traiteur

(<https://www.wallonie.be/fr/demarches/obtenir-lacces-la-profession-de-restaurateur-ou-traiteur-organisateur-de-banquets>). Vous pouvez néanmoins ouvrir ou gérer un établissement de petite restauration.

Débouché(s) métier(s)

Gestionnaire de friterie ou d'établissements similaires

Employé / Employée dans une friterie ou un snack

Point(s) fort(s)

Contact client Formation courte Travail en autonomie ou en équipe Sur le terrain

Finalité

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

Aptitudes

Le gestionnaire de friterie doit avant tout bien connaître les produits de la friterie et du snack. Dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et d'autocontrôle, il utilise essentiellement une huile ou une graisse de cuisson avant d'assembler et de servir ces produits au comptoir de sa friterie.

Il maîtrise les savoirs et techniques utiles à la tenue et à la gestion de son établissement: sécurité des équipements, aspects environnementaux, contexte légal, prise de commandes, relations avec les clients, les fournisseurs et le personnel.

Programme

1ère année :

A26/5 Développement durable (10h)

A26/5 Gestion de l'équipe (8h)

A26/5 Gestion opérationnelle d'une friterie (24h)

A26/5 Service des commandes en friterie (20h)

A26/5 Sécurité alimentaire (16h)

A26/5 Techniques et produits en friterie (26h)

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.



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.