



Restaurateur - Traiteur – Organisateur de banquets A09

Description du métier propre au réseau IFAPME-SFPME

Le chef d'entreprise restaurateur - traiteur - organisateur de banquets perfectionne toutes les techniques apprises lors de l'apprentissage afin d'élaborer des mets plus créatifs. Une place plus importante est donc laissée à l'initiative individuelle, à l'imagination et à l'innovation permettant une personnalisation du travail. En outre, il assurera de nombreuses tâches liées à la gestion (financière, comptable et commerciale) :

- embaucher les membres du personnel et veiller à leur formation;
- établir l'horaire de travail et contrôler le rendement des employés;
- contrôler les stocks et les recettes et réviser les méthodes et les prix;
- donner suite aux plaintes des clients et veiller à ce que les règles de santé et de sécurité soient respectées;
- traiter avec les fournisseurs des dispositions relatives à la fourniture de produits alimentaires et autres produits;
- traiter avec les clients des dispositions relatives aux services de traiteurs ou à l'utilisation des installations pour des banquets ou des réceptions.

Inscription

- 250€ en année préparatoire
- 335€ en 1^{ère} année : 210€ pour les cours de gestion (certificat à la clef) + 125€ pour les cours professionnels
- 125€ en 2^{ème} année : uniquement les cours professionnels

Coûts supplémentaires

- Année prép. : 50€ à l'inscription et 50€ en février (frais de marchandises)
- 1^{ère} et 2^{ème} : chaque apprenant achète à tour de rôle les marchandises pour la préparation du menu prévu. En début d'année, un prix unitaire par menu est fixé (varie suivant les possibilités de chacun)
- Syllabus de gestion 27€
- Tenues (tablier, toque, chaussures de sécurité...) +/-75€

Date limite d'inscription :

6 semaines après le début des cours (+/- fin octobre, dans la limite des places disponibles)

Conditions d'admission

- Avoir 18 ans au 31 décembre de l'année d'inscription
- Être titulaire du certificat de l'enseignement du 2^{ème} degré général ou technique (CDD), **ou**
- Être porteur d'un certificat de l'enseignement secondaire inférieur (C.E.S.I.), général ou technique, **ou**
- Être porteur d'un certificat d'apprentissage (IFAPME), **ou**
- Avoir réussi la 6^{ème} année de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification, **ou**
- Compléter un dossier de motivation ou réussir un examen d'admission
- **Fournir un certificat d'aptitudes au traitement des denrées alimentaires**

Conditions de réussite

- 2/3 des présences pour pouvoir être délibéré
- 50% de réussite en moyenne aux cours professionnels et 50% à chaque module
- Réussite de toutes les UAA aux cours de gestion
- 60% de réussite en moyenne à l'Examen C (de fin de formation) et 50 % à chaque épreuve
- Être en ordre de stage pratique

Les cours sont donnés à raison de +/- 8h/semaine :
généralement 2 soirées

Année préparatoire OUI

Si vous ne disposez d'aucune expérience professionnelle ou qualification dans le domaine, vous devrez passer par une année de cours préparatoires.

8h/semaine de cours pratiques et théoriques pour apprendre les bases du métier. |

Programme Année Préparatoire

- Cuisine menu simple : théorie 32h
- Cuisine menu simple : pratique 40h
- Cuisine menu élaboré : théorie 24h
- Cuisine menu élaboré : pratique 32h
- Langue service simple : 20h
- Langue service élaboré : 20h
- Service menu simple : théorie 20h
- Service menu simple : pratique 24h
- Service menu élaboré : théorie 28h

Examen pratique à présenter en fin d'année (salle et cuisine)

Cours de Gestion (A)

Suivis en 1^{ère} année

Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA)

- Gestion commerciale 10h
- Aspects comptables 34h
- Esprit d'entreprendre 4h
- Stratégie commerciale 12h
- Législation – Création d'entreprise 32h
- Fiscalité directe 19h
- Aspects financiers 19h |

Cours Professionnels (B)

Première année

- Participer au métier de chef d'entreprise 6h
- Elaborer des menus à thèmes 56h
- Organiser le service en salle 50h
- Gérer les locaux, le matériel et les stocks 16h
- Réaliser une assiette de mises en bouche et un dessert 5h
- Gérer le service des boissons et la préparation d'un met de salle 3h

Deuxième année

- Participer au métier de chef d'entreprise 12h
- Organiser le service en salle 12h
- Gérer les achats et la conception d'un menu à thème 52h
- Gérer le service en salle 34h
- Organiser un banquet 30h
- S'intégrer dans l'env. éco. et social de son entreprise 20h
- Ressources humaines 16h
- Suivi du projet d'entreprise 16h |

Remarque

Il existe une note complémentaire concernant le matériel exigé et les normes d'hygiène au secrétariat. |

Stage obligatoire OUI si vous passez par l'année préparatoire

En préparatoire : 250h

En 1^{ère} et 2^{ème} : 414h

Sont considérées comme heures de stages :

- Convention de stage : contactez le Référent IFAPME
Andreea GRUIA : 04/229.22.69 ou andreea.gruia@ifapme.be
- Stage bénévole : voir au secrétariat (infos@centreifapme.be) avec Julie DESSART ou Aurore BOUSSINGAULT
- Contrat de travail ou assimilé, voir norme IFAPME, contactez le secrétariat |

En fin de 2^{ème} année, en plus des examens de fin de modules, vous devrez réussir une épreuve terminale (examen C) qui se compose de 3 parties.

Examen C (de fin de formation) :

1. **Travaux Pratiques de Salle**
2. **Travaux Pratiques de Cuisine**
3. **Gestion spécifique d'une cuisine et d'une salle de restaurant** |

Diplôme

À la fin de la formation, vous obtenez un certificat de gestion et un diplôme de chef d'entreprise reconnu par la Fédération Wallonie Bruxelles et qui répond aux lois d'accès du métier.