



RESTAURATION



PRÉSENTATION

En tant que restaurateur, tu devras :

- **En cuisine :**
 - Déterminer les quantités à acheter et vérifier la qualité des produits
 - Préparer les ingrédients : éplucher les légumes, découper les viandes, vider les volailles ...
 - Elaborer plats, sauces, accompagnements et surveiller les différentes cuissons
 - Préparer les assiettes et les dresser avec créativité et esthétique
 - Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité de la chaîne du froid
- **En salle :**
 - Accueillir et installer les clients, leur proposer un apéritif et leur présenter la carte
 - Décrire les plats, conseiller le vin le plus adapté à leur choix et prendre la commande
 - Servir les fromages, les vins, les thés et les cafés
 - Gérer la facturation et l'encaissement
 - Débarrasser les tables, nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux.

DÉBOUCHÉS

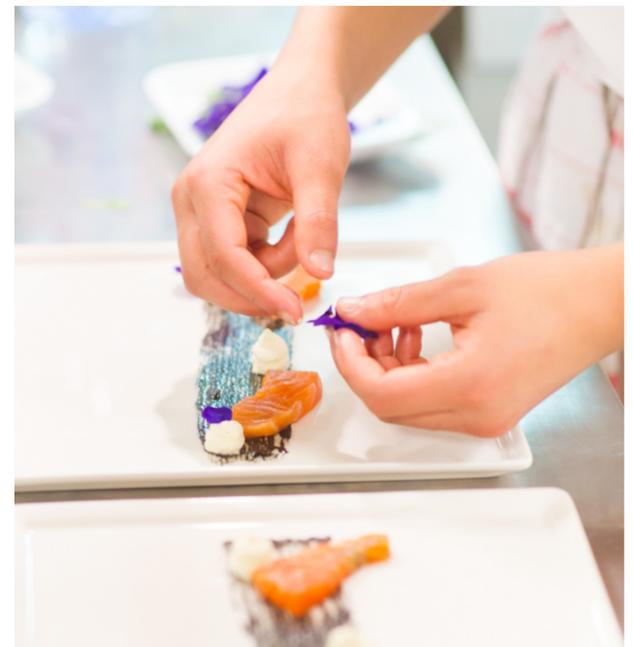
Au terme de ta formation, tu pourras travailler :

- En salle dans un restaurant ou d'autres services de l'Horeca
- En cuisine dans un restaurant ou d'autres services de l'Horeca

QUALITÉS

Pour être restaurateur, tu dois :

- Etre respectueux des règles d'hygiène et de sécurité
- Etre résistant physiquement et prudent
- Etre organisé



ENSEIGNEMENT

Type d'établissement :

École secondaire

Niveau d'études :

3^{ème} degré du secondaire

5-6 TQ (Hôtelier Restaurateur)

5-6 P (Restaurateur)

Durée : 2 ans

Horaire :

Toujours en journée
(min.28p/semaine)

CEFA

Type d'établissement :

CEFA

Niveau d'études :

Article 45 (Garçon-Serveuse de restaurant)

Article 49 (Hôtelier - Restaurateur)

Durée : 2 ans

Horaire :

Cours en journée (1 à 2 jours) en alternance avec l'apprentissage en entreprise (3 à 4 jours)

FORMATION PME

Type d'établissement :

efp

Niveau d'études :

Apprentissage dès 15 ans

Durée : 3 ans

Horaire :

Cours en journée (1 à 2 jours) en alternance avec l'apprentissage en entreprise (3 à 4 jours)