



MON ÉCOLE, MON MÉTIER

Tu aimes mettre les petits plats dans les grands ?

Choisis le métier de

- ➔ Tu acceptes un emploi à 50 km de ton domicile ?
- ➔ Tu es prêt(e) à travailler chez toi, dans le train ou en avion ?
- ➔ Tu penses changer d'emploi plusieurs fois dans ta carrière ?
- ➔ Tu souhaites passer les frontières et travailler à l'étranger ?



Oui ? Non ?

www.MonEcoleMonMetier.be

En partenariat avec
W-B E, le CPEONS, le SEGEC, la FELSI, le SFMQ,
ACTIRIS et le FOREM.

RESTAURATEUR
RESTAURATRICE



- || Créatif-ve
- || Organisé-e
- || Flexible
- || Savoir-vivre

Les aptitudes

RESTAURATEUR
RESTAURATRICE



- || Établir le menu, la carte et déterminer le prix de vente
- || Effectuer les achats
- || Effectuer la mise en place
- || Accueillir le client
- || Prendre et transmettre la commande
- || Effectuer le service et l'envoi
- || Prendre congé du client
- || Remettre en ordre

Les activités

Le restaurateur/la restauratrice conçoit une carte et des menus, les réalise et les sert selon les règles en vigueur dans le métier. Il/elle détermine le prix de vente de ses menus et planifie ses achats. Il/elle applique les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ce métier peut être exercé dans des établissements de toutes catégories. Le restaurateur/la restauratrice travaille en cuisine, effectue la mise en place, le service, l'envoi et la remise en ordre. En salle, il/elle enregistre les réservations, accueille le client, prend la commande, la transmet en cuisine et gère le service. Fréquenter les établissements de ses collègues et s'informer de l'évolution de la profession aidera le restaurateur/la restauratrice à cultiver son art. C'est un métier d'accueil et de service qui exige des qualités humaines et relationnelles ainsi que des connaissances de gestion.

Le métier

RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

Une formation de qualification professionnelle

4^e - 5^e - 6^e P
Restaurateur
CE6P + CQ

JE CHERCHE UN EMPLOI ?

- 7^e P
- Chocolatier-confiseur-glacier
 - Traiteur organisateur de banquets et de réceptions
 - Chef de cuisine de collectivité
 - Sommelier
 - Complément en cuisine internationale
 - Complément en techniques spécialisées de restauration

CESS + CQ/ACC

Enseignement supérieur

JE CONTINUE MA FORMATION ?

- Employé ou saisonnier dans un restaurant ou chez un traiteur
- Chef de cuisine
- Indépendant restaurateur
- ...

- CESS ➤ Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur
CQ ➤ Certificat de Qualification
CE6P ➤ Certificat d'Études de 6^e année professionnelle
ACC ➤ Attestation de Compétences Complémentaires

CENTRES DE TECHNOLOGIES AVANCÉES

Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le secteur de L'HÔTELLERIE - ALIMENTATION

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Plusieurs écoles organisent cette option. Scanne le QR code pour en trouver une près de chez toi.

INFOS SUR LES COURS

En plus de la formation commune, voici quelques exemples de cours de la formation qualifiante :

- Connaissance de gestion
- Technologie de la cuisine-salle-sommellerie
- Travaux pratiques cuisine-salle
- ...

Connais-tu le guide Michelin ? À l'origine, ce guide était une ruse des frères Michelin : il était distribué gratuitement à l'achat de pneus afin d'inciter les gens à se déplacer et à user leurs pneus ! Aujourd'hui, le guide Michelin est vendu et est synonyme de haute gastronomie !

