

1. Intitulé du certificat**Certificat d'apprentissage - A09 Restaurateur**⁽¹⁾ dans la langue d'origine**2. Traduction de l'intitulé du certificat****Restaurateur (NL)****Restaurateur (DE)****Restaurateur (EN)**⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.**3. Eléments de compétences acquis**

Le restaurateur prépare et cuit les aliments en vue de réaliser un mets. A cette fin, il élabore des menus et supervise le personnel de cuisine. Il veille au respect des règles de sécurité et d'hygiène afin d'offrir des mets qui sauront satisfaire la clientèle. 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 des mets et des vins, effectuer la facturation des opérations de caisse,...

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

Le titulaire du certificat est capable de :

- Assurer l'entretien de base des locaux, du matériel et des produits en salle et en cuisine (mise en place, remise en ordre et nettoyage)
- Assurer le contact avec le client (accueil, enregistrement des réservations et gestion des commandes)
- Assurer la gestion des marchandises (suivi des stocks et réception)
- Assurer le service en salle avec maintien à la bonne température (mets, boissons alcoolisées ou non, fromages et desserts)
- Réaliser, cuire et conserver les préparations (marinades, gelées, pâtés, terrines, mousses, pâtes/crèmes et appareils pour dessert, fonds, sauces de base, liaisons, beurres composés, réduction, sauce de déglacage et coulis)
- Préparer, cuire, dresser, envoyer et assembler des mets chauds et/ou froids (à base de légumes et de féculents, de viande, de volaille et gibier, d'abats et d'abattis, de poisson, de crustacés et de mollusques, d'entremets salés, d'entremets sucrés et de desserts)

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Le titulaire du certificat obtient l'accès à la profession de restaurateur – traiteur organisateur de banquets.

Restaurateur indépendant.

Entreprise de toute taille dans le secteur de la restauration.

⁽¹⁾ Rubrique facultative**^(*) Note explicative**

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

5. Base officielle du certificat

| | | | |
|--|--|--|--|
| Nom et statut de l'organisme certificateur IFAPME (organisme d'intérêt public) Place Albert 1er, 31 6000 Charleroi Belgique Tél : 071/ 23 22 22 Fax : 071/23 22 23 www.ifapme.be | | Commission communautaire française Service Formation PME Rue des Palais 42 1030 Bruxelles Belgique 02/800.80.00 www.cocof.irisnet.be | Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat Ministère de la Communauté française de Belgique Boulevard Léopold II, 44 1080 Bruxelles Belgique |
| Niveau (national ou international) du certificat | | Système de notation / conditions d'octroi 50 % pour les cours A (cours de connaissances générales) et B (cours de pratique professionnelle) 60 % pour l'examen C (épreuve intégrée) | |
| Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Accès aux formations chef d'entreprise du réseau IFAPME / SFPME | | Accords internationaux Accord de reconnaissance mutuelle entre la Belgique et le Luxembourg | |
| Base légale - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs aux cours de formation dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs à l'évaluation continue et aux examens dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Arrêté du Gouvernement wallon fixant les conditions d'agrément des contrats d'apprentissage dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises du 16 juillet 1998 - Arrêté du Collège de la Commission communautaire française fixant les conditions d'agrément des contrats d'apprentissage dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 17 juillet 1998 - Décret portant assentiment à l'accord de coopération-cadre relatif à la formation en alternance, conclu à Bruxelles entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française du 15 janvier 2009 - Certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française | | | |

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus

| Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e) | Part du volume total de l'enseignement / formation (%) | Durée (heures/semaines/mois/années) |
|--|--|--|
| École/centre de formation | 20% | 1^{ère} année : 360 heures de cours 2^{ème} année : 256 heures de cours 3^{ème} année : 256 heures de cours |
| Apprentissage en contexte professionnel | 80% | Régime 38 heures /semaine, heures de cours incluses |
| Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...) | néant | néant |
| Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat | | 3 ans |
| Niveau d'entrée requis - avoir atteint l'âge de 15 ans. - avoir suivi au moins les deux premières années de l'enseignement secondaire. Ces deux années d'enseignement doivent avoir été suivies jusqu'à la fin mais ne doivent pas nécessairement être réussies: ces deux années doivent être successives (une première et une seconde), il ne peut s'agir d'une première redoublée. Toutefois, les apprentis contractants qui proviennent de l'enseignement secondaire professionnel doivent avoir réussi la 2ème professionnelle ou avoir satisfait à l'obligation scolaire et réussi un examen d'entrée organisé par le réseau IFAPME / SFPME. | | |
| Information complémentaire Les formations organisées par l'IFAPME / SFPME mettent l'accent sur l'alternance avec une partie importante de la formation se déroulant en entreprise. www.europass.cedefop.europa.eu | | |