

**1. Intitulé du certificat****Diplôme de Chef d'Entreprise A16 Gestionnaire de tea-room, snack-bar et taverne-brasserie**<sup>(1)</sup> dans la langue d'origine**2. Traduction de l'intitulé du certificat****Beheerder van theesalon, snackbar en taverne-brouwerij(NL)****Manager von Teestube, Snackbar und Taverne-Brauerei(DE)****Manager of tea-room, snack-bar and tavern-brewery(EN)**<sup>(1)</sup> Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.**3. Eléments de compétences acquis**

En tant que gestionnaire de tea-room, il doit maîtriser les savoirs et techniques utiles à la tenue et à la gestion de son établissement (produits sucrés relativement élaborés, produits salés relativement simples, boissons chaudes ou froides softs et fermentées).

En tant que gestionnaire de snack-bar, il doit bien connaître les produits du snack, il doit savoir les préparer et les servir avec les boissons.

En tant que gestionnaire de taverne-brasserie, il transmet les commandes au personnel de salle et de cuisine. Il s'occupe de la vente et du service, met en place la salle et le buffet, accueille les clients, prend note de leur commande et les sert dans les règles de l'art.

Il doit respecter les règles d'hygiène et d'autocontrôle.

Le titulaire du certificat est capable de :

- Préparer et servir des boissons softs et des boissons fermentées : identifier les boissons, les préparer, les servir à bonne température, effectuer le service, entretenir les locaux
- Préparer et servir les mets sucrés et les mets salés : réaliser, cuire et conserver la préparation sucrée ou salée, dresser et servir les mets sucrés ou salés
- Préparer et servir les alcools spiritueux (uniquement pour les tavernes-brasseries)
- Gérer le service à la clientèle : accueil du client, prise de la commande, service, encaissement
- Gérer la sécurité alimentaire : remplir les obligations vis-à-vis de l'A.F.S.C.A., faire respecter les bonnes règles d'hygiène
- Entreprendre la création d'une nouvelle taverne-brasserie ou en reprendre une
- Gérer l'organisation du commerce
- S'informer sur l'évolution du marché : pressentir l'évolution du marché et prendre en charge sa formation continue et celle de son personnel

En outre, le titulaire du certificat a fait preuve de ses compétences en gestion conformément à la Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante (MB 21/02/1998)

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

- Tea-room
- Snack-bar
- Taverne-brasserie

<sup>(1)</sup> Rubrique facultative**<sup>(1)</sup> 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

<b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b> IFAPME (organisme d'intérêt public) Place Albert 1er, 31 6000 Charleroi Belgique Tél : 071/ 23 22 22 Fax : 071/23 22 23 <a href="http://www.ifapme.be">www.ifapme.be</a>		Commission communautaire française Service Formation PME Rue des Palais 42 1030 Bruxelles Belgique 02/800.80.00 <a href="http://www.cocof.irisnet.be">www.cocof.irisnet.be</a>	<b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat</b>  Commission communautaire française Rue des Palais, 42 1030 Bruxelles  Gouvernement wallon Rue Mazy, 25-27 5100 Namur
<b>Niveau (national ou international) du certificat</b>		<b>Système de notation / conditions d'octroi</b> 50 % dans chacune des matières pour les cours de gestion et les cours de pratique professionnelle 60 % pour l'examen C (épreuve intégrée)	
<b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b>		<b>Accords internationaux</b>	
<b>Base légale</b> - 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 - 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 - Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante (fixant les cours de gestion)			

## 6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus

Description de la formation professionnelle suivie	Part du volume total de la formation en centre (%)	Durée totale de la formation
Formation de chef d'entreprise sous convention de stage IFAPME	20% en centre de formation 80% en entreprise	1 année
Formation de Chef d'entreprise dont la pratique est suffisamment appréhendée par les cours	100% en centre de formation	1 année
<b>Niveau d'entrée requis</b> - avoir atteint l'âge de 18 ans. - soit être titulaire d'un certificat d'apprentissage 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 première année de chef d'entreprise - soit avoir suivi avec fruit le deuxième degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique, ou le troisième degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas, avoir obtenu le certificat de qualification - soit avoir satisfait à un examen d'entrée		
<b>Information complémentaire</b> Les formations organisées par l'IFAPME / SFPME mettent l'accent sur l'alternance avec une partie importante de la formation se déroulant en entreprise.  <a href="http://www.europass.cedefop.europa.eu">www.europass.cedefop.europa.eu</a>		