# Restaurateur-Restauratrice

Cliquez ici pour consulter l'ancien dossier Restaurateur

Le Cefor propose cette nouvelle formation depuis 09/2023

Le métier de restaurateur est très hiérarchisé :

## 1 Cuisine

### 1.1 1er commis de cuisine

- De la collectivité au restaurant gastronomique, le 1er commis de cuisine assiste le chef. Il participe à la gestion des stocks, à la préparation des plats de l'entrée au dessert, à l'entretien du matériel et du laboratoire.
- Méthodique et organisé, le 1er commis de cuisine travaille en équipe. Il résiste au stress, a une bonne condition physique (station debout prolongée), s'adapte aux horaires décalés ou coupés.

### 1.2 Chef de partie

- Le chef de partie surveille la préparation et la cuisson des aliments. Il organise et coordonne le travail des commis. Il maitrise la préparation et la cuisson des aliments, synchronise son travail avec ses collègues. Il communique de manière efficace avec les cuisiniers et aides qu'il dirige.
- Il gère des commandes, contrôle les livraisons, vérifie la mise en place des plats, le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### 1.3 Cuisinier travaillant seul

Créer des menus, réaliser des recettes, commander les matières premières, gérer la brigade… le cuisinier est le chef d'orchestre du restaurant qu'il soit étoilé ou de collectivité. Le cuisinier est le pilier dont la résistance au stress est primordiale, le temps de travail est extensible en fonction des services, du type de restaurant qui l'emploie ou qu'il dirige et de la clientèle. Sa condition physique lui permet de rester très longtemps debout dans des postes où chaleur du fourneau alterne avec les sollicitations nombreuses d'une équipe qui suit ses consignes.

## 2 Salle

Attention, le Cefor ne prévoit pas d'assurer le cursus lié à la salle (voir organigramme).

Seuls les cours d'Anglais peuvent être dispensés au Cefor – en Néerlandais, il est nécessaire que la validation s'étende sur les 3 niveaux (voir partenariat avec l'EAFC Namur Cadets)

### 2.1 Garçon/serveuse de restaurant

Adresse, équilibre, sens de l'accueil sont les atouts du serveur. Il assure le lien entre les clients et l'équipe en cuisine. Il prépare la salle avant l'arrivée des clients, connaît le menu et peut conseiller les clients, il range la salle après le service.

En toute circonstance il est courtois, dynamique, organisé, résistant au stress et s'intègre à l'équipe.

### 2.2 Chef de rang

Cliquez sur les modules des schémas ci-après pour accéder aux programmes de nos cours – une description des différents postes est également proposée en fin de document

## 3 Organigramme

Compte tenu de la complexité du nouvel organigramme, nous avons souhaité vous présenter une version « Apprendre à cuisiner » permettant à chacun d'entrer en contact avec le métier sans nécessairement viser une qualification . Le schéma suivant reprend le cursus global reprenant les 5 métiers (il est possible de ne faire que l'EI de Restaurateur sans faire les EI des 5 « sous »-métiers.

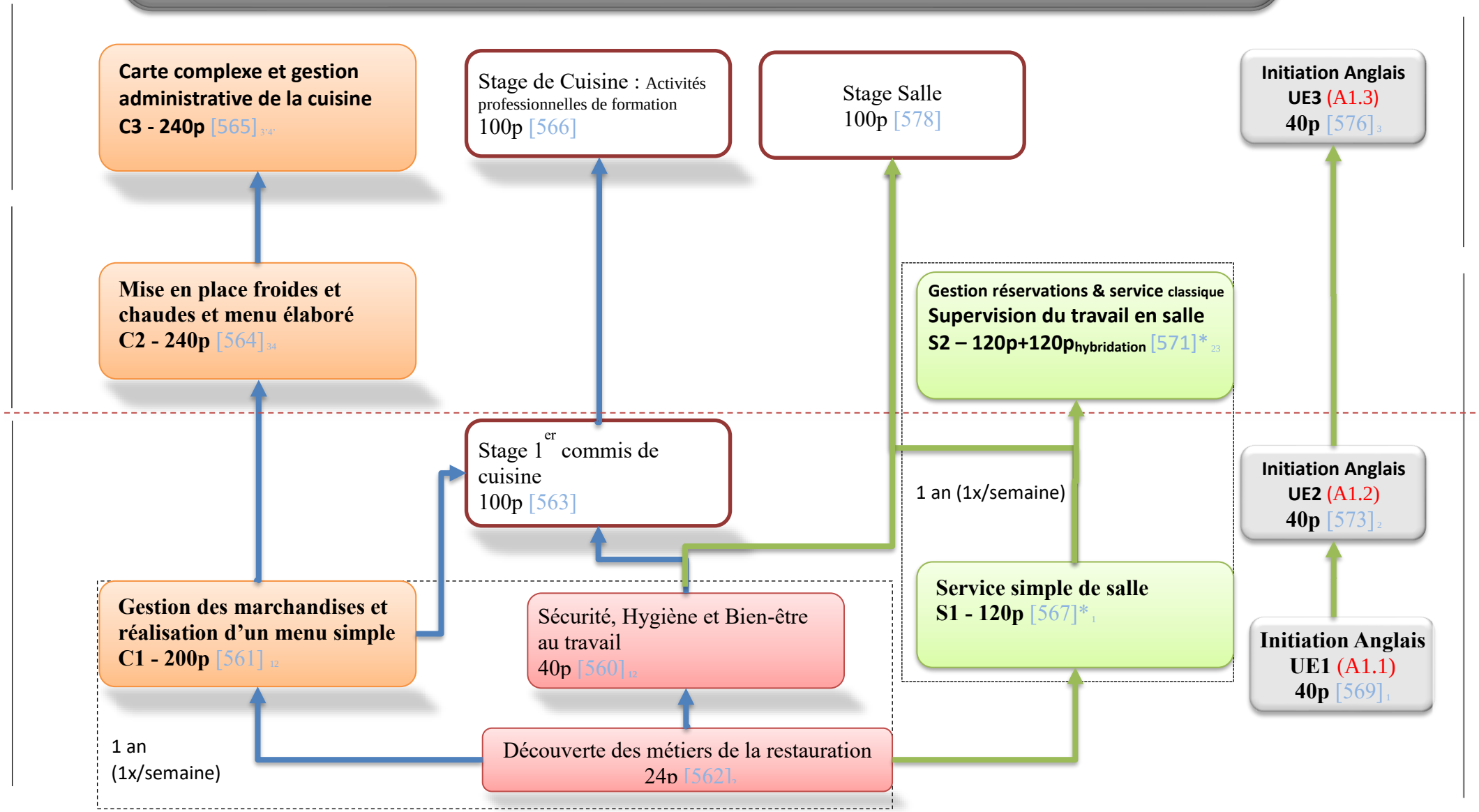
Informations sur l'accès à la profession : Nécessité d'avoir le titre de RESTAURATEUR/RESTAURATRICE ou Jury central
Voir si cet accès sera ou non maintenu dans le temps par l'autorité de la Région Wallonne.

**IMPORTANT** : « Sécurité, Hygiène et bien-être au travail » nécessite que l'étudiant s'organise pour suivre une partie du cours de manière asynchrone (en décalage avec la présence du professeur)

Restaurateur : Les modules de langues (anglais ou néerlandais) sont organisés en partenariat avec l'EAFC Namur Cadets (avec testing en septembre)

| A1.1 | A1.2 | A1.3 |
|---|---|---|
| A1 | | |

# Epreuve intégrée : Restaurateur-Restauratrice (20p) [579]

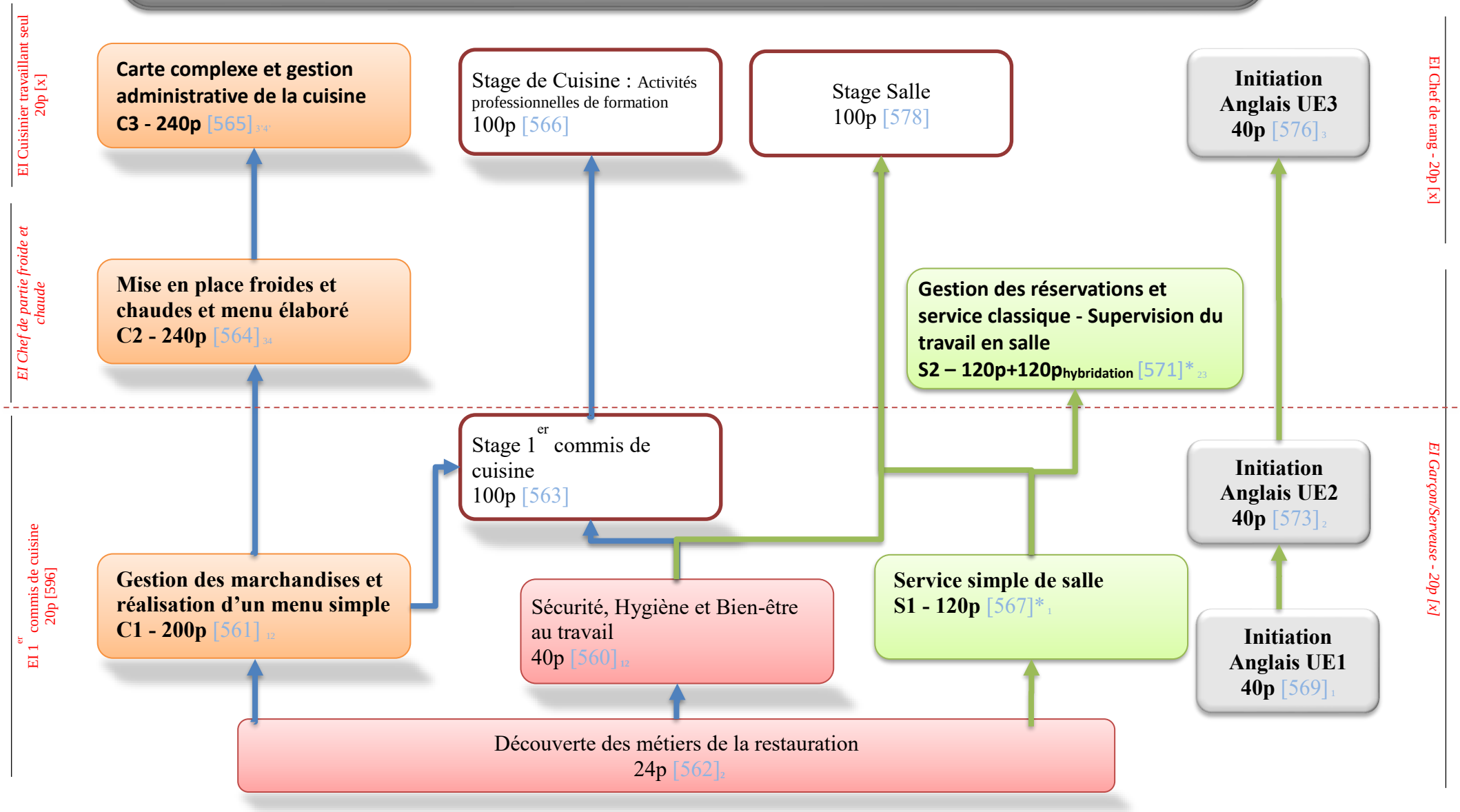



* Les modules de salle sont susceptibles de ne pas être organisés chaque année (au moins 1x /2 ans)

Restaurateur : Les modules de langues (anglais ou néerlandais) sont organisés en partenariat avec l'EAFC Namur Cadets (avec testing en septembre)

| A1.1 | A1.2 | **A1.3** |
|---|---|---|
| | **A1** | |

# Epreuve intégrée : Restaurateur-Restauratrice (20p) [579]




* Les modules de salle sont susceptibles de ne pas être organisés chaque année (au moins 1x /2 ans)

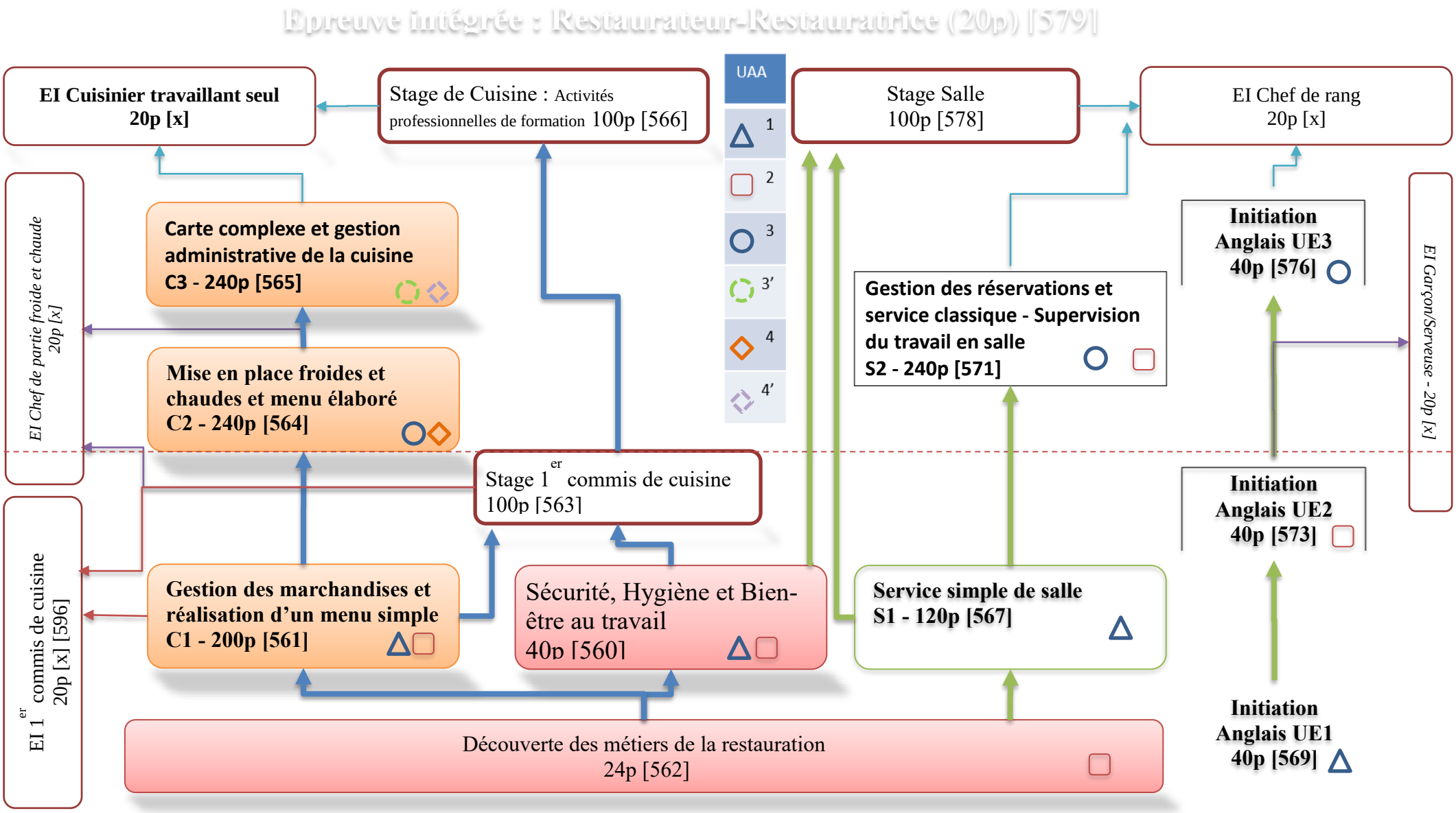



Schéma simplifié (apprendre à cuisiner)