



Centre d'Education et de Formation en Alternance

**Prends une longueur d'avance,
choisis l'alternance !**

CEFA de l'Institut Saint-Roch

Formation
article 45

**GARÇON/SERVEUSE
DE RESTAURANT**
SECTEUR HORECA

- ✓ Tu apprécies les contacts avec les clients
- ✓ Tu as le souci du détail
- ✓ Le bien-être du client te semble très important
- ✓ Tu aimes un bon repas

Alors, cette option est faite pour toi !



DESCRIPTIF DU MÉTIER

Le garçon/ serveuse de restaurant est un exécutant qui travaille selon les instructions du responsable. Il effectue le mastic et la mise en place. Il participe à l'accueil du client. Il aide au service. Il participe à la maintenance et à la remise en ordre. Il travaille dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Il respecte les règles de savoir-vivre et collabore avec les autres membres du personnel.

Les tâches à réaliser :

- note et organise les réservations
- assure la mise en place de la salle et des annexes
- accueille les clients et les conseille dans le choix des mets et des boissons
- prend les commandes et les transmet au personnel de buffet et/ou de cuisine
- présente et effectue le service des mets et des boissons
- établit les notes et encaisse les additions.

Certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU)

Cette option est organisée sous un nouveau dispositif pour l'enseignement qualifiant appelé CPU.

Qu'est-ce c'est ?

La **Certification Par Unités d'acquis d'apprentissage (CPU)** désigne un dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en **Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA)**. Cette nouvelle certification pour le qualifiant répond aux besoins réels du marché du travail et instaure une véritable collaboration écoles-entreprises.

Pour cette option, il existe 2 UAA

- UAA 1 Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène
- UAA 2 Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique (mise en place, décoration, accueil, conseils, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène)

Concrètement :

Tu suivras un parcours de formation qui te permettra de valider progressivement les différentes UAA de cette option et tu obtiendras, à terme, un certificat de qualification.

GRILLE HORAIRE

Formation générale

Français	3h/sem
Mathématiques	2h/sem
Sciences humaines	2h/sem

Formation professionnelle

Technologie	2h/sem
Atelier / Pratique professionnelle	6h/sem

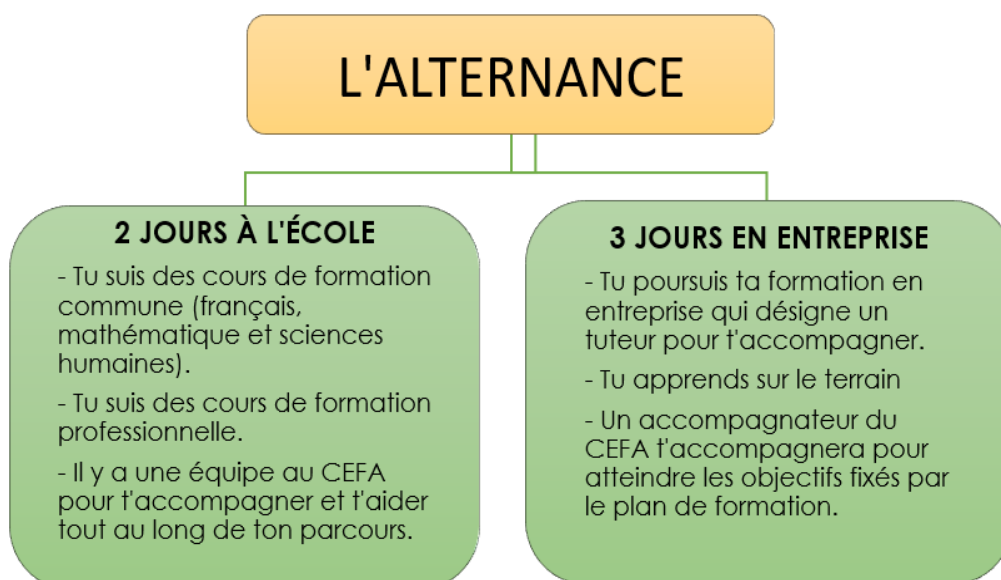
Formation en entreprise 24h/sem

La formation à l'école (deux jours) est complétée par un apprentissage sur le terrain en entreprise.

Cet apprentissage en entreprise est officialisé par la signature d'un contrat d'alternance. Ce contrat est lié au plan de formation propre au CEFA et le jeune perçoit une indemnité d'apprentissage qui évolue au fil de la formation.

Tu trouveras toutes les informations nécessaires pour comprendre l'organisation de l'enseignement en alternance sur le site web de l'Institut Saint-Roch, onglet CEFA.

Tu peux également nous contacter, nous t'expliquerons.



CERTIFICATION

Certificat de qualification (CQ)

Tu es intéressé(e) ? Tu as des questions ?

N'hésite pas à contacter l'accompagnatrice de la section :

Coraline Bailly : coraline.bailly@elmarche.be

LES AVANTAGES DE LA FORMATION EN ALTERNANCE

Une formation individualisée en entreprise

Une certification équivalente à l'enseignement de plein exercice

Une pédagogie différente où tu apprends un métier par la pratique

Une expérience en entreprise

Une indemnité ou une rémunération de formation

Un accès plus facile à l'emploi au terme de ta formation

Avec l'alternance, prends de l'avance !



Centre d'Education et de Formation en Alternance

CEFA Institut Saint-Roch

Chaussée de Rochefort, 127. 6900 Marloie

Tel : 084 / 31 41 12 Mail : cefa@elmarche.be